

Engadiner Nusstorte

(Auch: Frenkadiner Nusstorte)

Teig

1 Ei, 1 Prise Salz, 125 g Zucker, 125 g Butter und etwas geriebene Zitronenrinde mischen, dann ca. 250 g Mehl dazu, bis der Teig nicht mehr klebt. Kühl stellen.

Füllung

300 g gehackte Baumnüsse, 250 g Zucker und 2,5 dl Rahm in einer Pfanne zu einem bräunlichen, festen Brei köcheln. Etwas abkühlen.

Backen

- Ofen auf 180° vorheizen
- Rundes Blech (ca.28 cm) einfetten
- Rund die Hälfte des kühlen Teiges ausgewallt ins Blech geben (auf Backpapier auswallen und dann ins Blech kippen)
- Den Boden mit einer Gabel mehrmals perforieren
- Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen
- Die knappe andere Hälfte des Teiges ausgewallt als Deckel aufsetzen
- Mit einer Gabel am Rand ringsum den Teigboden und -deckel verkleben
- Den Deckel mit der Gabel ebenfalls perforieren
- Ab in den Ofen!
- Timer auf 25 Minuten stellen. Ev. 5 Min. Zugabe mit nur Unterhitze
- Wenn die Oberfläche überall leicht bräunliche Farbe angenommen hat, herausnehmen und auf Gitterrost schieben

Die Nusstorte schmeckt besser, wenn sie ein paar Tage geruht hat - aber dann!

Gewicht: Ca. 1300 g

Kalorien: -zig Millionen

Empfehlung: Unbedingt essen!

E Guete

Baptiste Kunz

Frenkendorf, 28.2.2017