



Engadiner Nusstorte

Die Torte schmeckt ebenfalls umso besser, je länger sie hat durchziehen können, und sie ist ein umwerfender Weihnachtskuchen.

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

Mürbteig:

- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Nussfüllung:

- 200 g Zucker
- 300 g Walnüsse
- 100 g Sahne
- 3 EL Honig

Außerdem:

- Butter für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Eiweiß zum Einpinseln
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne zum Bestreichen

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. Ihn in eine Plastiktüte gehüllt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Für die Füllung den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen, sobald er golden geworden ist, die grob gehackten Nüsse unterrühren. Wenn sie sich gut mit dem Zucker verbunden haben, die Sahne angießen und den Honig zufügen. So lange auf mildem Feuer verrühren, bis sich alles innig verbunden hat.
- Den Teig in zwei Portionen teilen, die eine Hälfte ausrollen - am besten auf einem Stück Klarsichtfolie. Mit dessen Hilfe lässt sich die Teigplatte bequem in die Form transportieren. Die Form - sie sollte sorgfältig eingebuttert sein - mit der Teigplatte auskleiden, dabei den Rand schön hochziehen. Darauf achten, dass nirgends ein Loch reißt. Die vorbereitete Füllung hineingeben und glatt streichen. Den obersten Saum des Teigrands über die Füllung klappen. Diesen Saum mit Eiweiß einpinseln.
- Mit dem restlichen Teig eine zweite Teigplatte ausrollen. Einen Deckel ausschneiden, der exakt auf die Form passt. Rundum mit dem Saum des Rands



gut zusammendrücken, wo das Eiweiß als Klebstoff wirkt und die beiden Teile aneinanderbindet.

- Aus dem restlichen Teig Sternchen und Monde ausstechen. Dekorativ auf der Oberfläche verteilen und mit Eiweiß festkleben.
- Jetzt Eigelb mit Sahne verquirlen und die gesamte Oberfläche damit einpinseln.
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 40 backen, bis der Kuchen appetitlich gebräunt ist.
- Auskühlen lassen, erst dann in Alufolie oder in eine festschließende Blechdose verpacken und mindestens eine Woche durchziehen lassen. Sie bleibt einige Wochen saftig und frisch.