

Rezept der Sendung vom 12. Dezember 2012

Engadiner Nusstorte

von Meisterbäcker Arthur Thoma-Giacometti

für eine Torte von 26 cm Durchmesser

Teig:

85 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
300 g Mehl



Füllung:

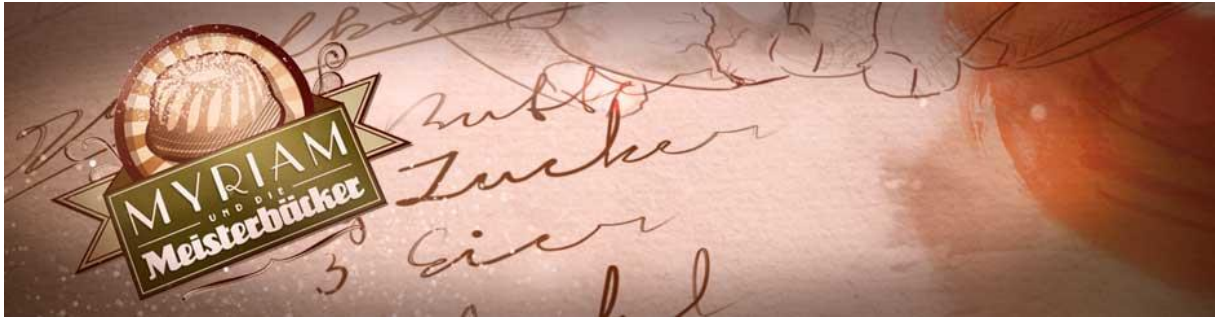
85 g Blütenhonig
300 g Zucker
1½ dl Vollrahm
200 g gehackte Baumnuskerne

Zubereitung:

Teigzutaten mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten, in Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen.

2/3 des Teiges ca. 5 mm dick auswallen und in die Springform auslegen und ca. 3 cm am Rand hochziehen.

Honig leicht erwärmen, Zucker begeben und karamellisieren, von der Hitze nehmen, Rahm begeben und dann die Baumnüsse dazu geben. In warmen Zustand gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.



Den restlichen 1/3 Teig in der Grösse der Form ausschneiden und als Deckel auf die Torte legen. Den Deckel am Rand gut andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 210- 220°C ca. 20 Minuten schön hellbraun backen. Anschliessend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.