

Hauser's Engadiner Nußtorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Torte

TEIG

300	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
80	Gramm	Milch
3		Eier
12	Gramm	Backpulver
600	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Salz
1		Zitronenschale, geriebene

NUSSFÜLLUNG

200	Gramm	Zucker
300	Gramm	Rahm
230	Gramm	Zucker
70	Gramm	Glucose
300	Gramm	Baumnüsse, gehackte

Anleitung:

(ergibt zwei Torten mit einem Durchmesser von etwa 20 cm oder eine Torte mit einem Durchmesser von ca. 24 cm)

Fuer den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Milch dazugeben. Mehl mit dem Geriebenen der Zitronenschale vermischen und der Masse zufuegen. Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zwei Stunden in den Kuehlschrank stellen.

Teig auf 4 bis 5 mm ausrollen.

Fuer die Nussfuellung die 200 g Zucker braun schmelzen und mit dem warmen Rahm abloeschen. Gut rühren. Den restlichen Zucker und Glucose dazugeben und 10 bis 15 Minuten weiterkochen lassen. Die Masse sollte dick und weich sein, darf aber nicht tropfen. Anschliessend die 300 g Baumnuesse einmelieren und erkalten lassen.

Zum Schluss die Formen fuellen, Teigdeckel darauf legen und leicht mit der Gabel einstechen. 20 bis 25 Minuten auf 200 bis 220 Grad Celsius backen.