



ENGADINER NUSSTORTE

Description

Zutaten für 6 Portionen
FÜR DEN MÄRBEITEIG
450 g Mehl Type 405
180 g Butter, kalt
180 g Zucker
90 g Ei
15 g Eigelb
6 g Vanillepaste
4 g Zitronenextrakt
1 Eigelb für die Eistreiche
Butter + Mehl für die Form

FÜR DIE KARAMELL-NUSS-FÜLLUNG
300 g Zucker
300 g Sahne
30 g Wildblütenhonig
300 g Walnüsse
3/4 Tonkabohne, gerieben
1 Prise Zimt
6 g Vanillepaste

Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Kochzeit: 45 Minuten
Insgesamt: 135 Minuten

ZUBEREITUNG

Backzeit: 25 Minuten

default watermark

Temperatur: 190 °C Ober-/ Unterhitze

Backform: 1 x Backblech, 1x Tarteform, 1x Kochtopf, 1x Pfanne

Schritt 1: Zubereitung des Märbeteigs

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Butter und Zucker dazugeben und in der Mitte eine kleine Kuhle bilden. Ei, Eigelb, Vanillepaste und Zitronenextrakt in die Kuhle geben und nun alles zähig von Hand zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2: Für die Karamell-Nuss-Füllung

Die halben Walnüsse noch einmal halbieren, in einer Pfanne anrösten und beiseite stellen. Den Zucker in einem hohen Kochtopf zu einem hellen Karamell kochen. Parallel die Sahne in einer Stielkasserolle zusammen mit dem Honig gut erwärmen und erst dann in drei Schüben unter ständigem Rühren zum Karamell geben. Dann noch einmal gut verrühren und das Ganze langsam auf mittlerer Stufe auf 115°C kochen. Achtung: Dieser Vorgang kann eine Weile dauern. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Topf vom Herd ziehen und Tonkabohne, Zimt, Vanillepaste und die gerösteten Walnüsse unterrühren. Die Karamell-Nuss-Masse auf ein Blech geben und beiseite stellen.

Schritt 3: Befüllen und Backen

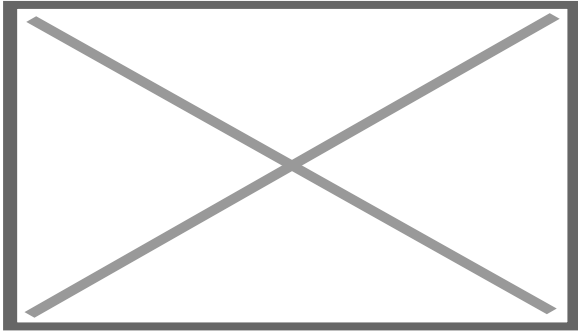
Die Tarteform mit Butter einfetten und gut bemehlen. Zwei Drittel des gekühlten Märbeteigs kurz durchkneten und dann auf eine Stärke von 4 mm ausrollen. Mit dem Ring mit Durchmesser 26 cm einen Kreis ausstechen. Den 26er Teig-Kreis in die Tarteform einlegen. Dabei darauf achten, dass der Rand faltenfrei ausgekleidet ist. Den überstehenden Teig glatt mit einem Messer abstreifen. Die ausgelegte Form dann bis zur weiteren Verwendung ins Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

Den restlichen Märbteig kurz durchkneten und auf eine Stärke von 4 mm ausrollen. Mit dem Ring mit Durchmesser 22 cm einen Kreis ausstechen. Den 22er Kreis auf ein Backpapier legen und im Kühlschrank kaltstellen. Nun die ausgelegte Tarteform aus dem Gefrierfach nehmen und die obere Märbteigkante mit Eigelb bestreichen, das dient als eine Art Kleber für den späteren Deckel.

Nun die leicht ausgekühlte Karamell-Nuss-Masse auf dem Blech mit einem Teigschaber verrühren bzw. umwälzen, so dass sich der abgesetzte, zähflüssige Karamell wieder optimal mit den Nüssen verbinden kann. Die Masse dann bis zum Rand der Tarteform einfüllen. Den kleineren Märbteig-Kreis vom Backpapier lösen und als Deckel auf die Füllung legen. Den Deckel am Rand mit der Hand andrücken, um die Füllung gut zu verschließen. Dabei den überstehenden Teig mit den Fingern abdrücken. Den Deckel dekorativ mit einer Gabel stippen, damit beim Backen der Wasserdampf entweichen kann. Die Randkante ringsherum mit den Zinken der Gabel eindrücken, so dass ein gestreiftes Muster wie eine Art Zaun entsteht und die Füllung nochmals perfekt versiegelt wird.

Die Torte nun auf das Gitter auf der mittleren Schiene des Ofens setzen und für ca. 40 - 45 min backen. Das Backblech unten im Ofen belassen, es dient zum Auffangen von evtl. austretendem Karamell. Nach 20 min die Oberfläche der Torte mit Eigelb abglänzen und die Torte dann goldgelb fertig backen. Anschließend ca. 5 min auskühlen lassen. Um die Torte problemlos aus der Form

lÄ¶sen zu kÄ¶nnen, die noch relativ warme Form auf eine kleine GlasschÄ¶ssel stellen. Den geriffelten Tarte-Ring vorsichtig nach unten drÄ¶cken. Die Torte dann vom Metallboden der Form lÄ¶sen und auf die Tortenplatte umsetzen.

**Category**

1. Kuchen und Kekse

Date Created

MÄ¶rz 4, 2021

Author

jeanny

default watermark