

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 18. August 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## Engadiner Nusstorte

**1 Stunde (ohne Kühlzeit)/aufwendig**

---



### Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbteig:

225 g Butter (weich), 150 g Zucker, 2 Eier, 450 g glattes Mehl.

Für die Fülle:

300 g Walnuskerne (grob zerstoßen), 300 g Zucker, 75 g Milch, 125 g Obers, 200 g Marzipanrohmasse.

Außerdem: Ei zum Bestreichen; Staubzucker und schöne Walnusshälften zum Garnieren.

### Zubereitung

Für den Mürbteig Butter, Zucker, Eier und Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten und für mehrere Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Fülle Milch und Obers erwärmen und glatt mixen. Den Zucker zu Karamell schmelzen und mit der Obersmischung nach und nach ablöschen.

Die Marzipanrohmasse zugeben und leicht köcheln lassen, bis alle Zuckerklümpchen geschmolzen sind. Dann die Walnüsse begeben und auskühlen lassen.

Etwa zwei Drittel des Mürbteigs ausrollen und in eine Tarteform legen, am Rand glatt abschneiden. Die ausgekühlte Fülle in die Tarte geben und vorsichtig glatt streichen. Die Ränder der Tarte mit Ei bestreichen.

Den Rest des Teiges ausrollen, mit einem passenden Tortenreifen ausstechen und auf die Füllung legen. Mit Eistreich bepinseln, mit einer Gabel ein Gittermuster einritzen und stupfen (Teig mit Metallspieß einstechen). Im Rohr bei 170 °C Heißluft etwa 30-40 Minuten backen (die Oberseite sollte dann eine goldbraune Farbe haben). Die Tarte mit Staubzucker und Walnusshälften garnieren.