



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 06.10.2017

Engadiner Walnusstorte

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei (Größe M)

300 g Mehl (Type 405)

Für die Walnussmasse:

300 g Walnüsse, gehackt (alternativ: Mandeln)

300 g Zucker

25 g Honig

150 g Sahne

125 g Butter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Tortenringe (Ø 18 cm) einfetten.
2. Für den Mürbeteig die Butter in Würfeln schneiden, mit dem Zucker sowie dem Ei in eine Schüssel geben und verkneten.
Das Mehl zur Buttermasse sieben und kurz verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Für die Walnussmasse die Walnüsse hacken. Den Zucker, die Glucose, die Sahne und die Butter auf ca. 100 °C aufkochen, die gehackten Walnüsse dazugeben und verrühren.
4. Den Mürbeteig ca. 2-3 mm dick ausrollen, mit einem Tortenring (Ø 18 cm) zwei Mal ausstechen und die Böden der beiden vorbereiteten Tortenringe damit auslegen. Die Walnussmasse gleichmäßig in beiden Tortenringen verteilen und den Teigrand umklappen.
5. Den übrigen Mürbeteig erneut ca. 2-3 mm dick ausrollen, mit einem Tortenring (Ø 16 cm bzw. kleiner als Ø 18 cm) zwei Mal ausstechen, als Deckel in die beiden Tortenringe legen, die Ränder umklappen, verzieren und im Backofen auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen.