

# Klassische Engadiner-Nusstorte

etwa 14 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

300 g Mehl  
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Eigelb

#### Füllung:

300 g Zucker  
300 g Baumnüsse, gehackt  
3 dl Rahm

#### Zum Bestreichen:

1 Stk. Eiweiss

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Epifin mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. **Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.**

## 3 Füllung:

Zucker auf kleinem Feuer hellgelb karamellisieren. Die Nüsse dazugeben und gut mischen. Mit Rahm ablöschen (Vorsicht: sprudelt). Auf kleinem Feuer kochen lassen, bis die Masse gut zusammenhält (ca. 15–20 Minuten). Auskühlen lassen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Teig auf die Grösse der Springform auswallen (5 mm dick) und in die Form legen. Für den Rand 3 cm dicke Streifen schneiden und andrücken. Den restlichen Teig für den Deckel verwenden.

Die Füllung auf dem Boden verteilen. Rand mit Eiweiss bestreichen, den Deckel darauflegen und seitlich gut andrücken. Den Rand mit einer Gabel eindrücken, damit das typische Muster entsteht. Den Deckel mehrmals mit der Gabel einstechen.

Auf dem Backblech in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25–30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

