

Bündner Nusstorte

Ingrédients

- 300g Mehl
- 100g Zucker
- 175g Butter
- 1 Ei
- 220g Zucker
- 25g Wasser
- 200g flüssige Sahne
- 40g Honig
- 300g Walnüsse
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Kuchen, Torte, Pie; Graubünden, Engadin .
2. diese Schweizer Spezialität scheint offenbar so viele Namen wie Rezepte zu haben, und ich habe Ihnen noch nicht den nicht-französischen Namen genannt (Bündner Nusstorte oder Tuorta da Nusch Engiadinaisa), aber die Basis bleibt gleich: ein Mürbeteig, viele Nüsse und Karamell mit Honig als Bindemittel.
3. Es ist ein sehr einfach zuzubereitender Kuchen, der sich leicht mehrere Tage hält (ich habe sogar gelesen, dass er gut verpackt mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar ist, wert zu testen!
4.).
5. Nun, und Sie haben es wahrscheinlich schon vermutet, angesichts der Zutatenliste ist es ein ziemlich reichhaltiges Dessert, und wenn ich es noch einmal machen würde, denke ich, dass ich es eher in einem Rahmen als in einem Kreis machen würde, um es in kleinen quadratischen Brownie-Stücken servieren zu können
Zutaten: Ich habe die Walnüsse und den Honig von Koro verwendet: Verwenden Sie den Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Streuselteig ähnelt.
7. Fügen Sie das Ei hinzu und mischen Sie schnell, um eine Kugel zu formen.
8. Teilen Sie den Teig in zwei Stücke, ein größeres als das andere, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und stellen Sie sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
9. In der Zwischenzeit können Sie die Füllung vorbereiten.
10. Wasser vor.
11. Wenn es eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, einen mit der flüssigen Sahne, dann fügen Sie den Honig und die Walnüsse hinzu (ganz oder leicht gehackt, je nach Geschmack).
12. Fahren Sie mit dem Kochen noch ein paar Minuten fort, bis der Karamell die Walnüsse gut umhüllt und die Mischung sirupartig ist.
13. Leicht abkühlen lassen.
14. Das Kochen: 1 Ei zum Bestreichen Rollen Sie den größeren Ihrer beiden Teige aus und legen Sie einen Ring oder eine gefettete Form mit 24 cm Durchmesser aus.
15. Gießen Sie das Walnusskaramell hinein und drücken Sie die Mischung fest.
16. Rollen Sie dann den zweiten Teig aus und legen Sie ihn darüber, um eine Torte zu formen (bei Bedarf können Sie etwas Wasser verwenden, um die beiden Teige zu verbinden).
17. Bestreichen Sie den Kuchen mit einem Pinsel mit einem geschlagenen Ei, dann können Sie ein Muster darauf mit dem Rücken eines Messers erstellen, wenn Sie möchten; stechen Sie einige Löcher in die Oberfläche, damit

der Dampf während des Backens entweichen kann, ohne den Kuchen explodieren zu lassen.

18. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 30 Minuten backen.

19. Lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com