

Engadiner Walnusstorte mit Honig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der Schweizer Klassiker, unglaublich köstlich und unwiderstehlich.

Zutaten

- Mengen für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser
- Der Mürbeteig:
 - 380 g Mehl
 - 250 g Butter
 - 200 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 ganzes Ei
 - 1 Eiweiß
- Für die Füllung:
 - 250 g Zucker
 - 400 g Walnüsse, grob gehackt
 - 100 g Honig
 - 125 g Sahne
- Zum Bestreichen:
 - 2 Eigelbe mit 3 El Sahne, verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

In das Mehl auf der Arbeitsfläche alle weiteren Zutaten geben und gut zu einem glatten, festen Teig verkneten; in Klarsichtfolie 30 min. kalt legen.

Schritt3

n der Zwischenzeit die Füllung:

Schritt4

Den Zucker in einer Stielpfanne goldgelb karamellisieren, zunächst den Honig dazu geben. Die grob gehackten Walnüsse ein wenig mit angehen lassen.

Schritt5

Mit der Sahne aufgießen, bei milder Hitze ein wenig köcheln lassen.

Schritt6

Den Teig teilen und zwischen 2 Klarsichtfolien, der Springform angepasst, ausrollen.

Schritt7

Dabei den Boden ein wenig dicker lassen, und die gebutterte Springform auslegen. Den Rand rundherum etwas überstehen lassen, die Füllung gleichmäßig verteilen, glatt streichen.

Schritt8

Den etwas dünner ausgerollten Deckel darüber geben, anpassen.

Schritt9

An den Seiten fest drücken und mit der Eigelb - Sahne gleichmäßig einstreichen, ein wenig mit einer Tischgabel einstechen.

Schritt10

Für 35 - 40 min. bei 190° C - 200° C (Ober + Unterhitze) backen.

Schritt11

Die Engadiner Walnusstorte eignet sich eigentlich nicht zum Sofortverzehr, sondern sollte 4 - 5 Tage durchziehen, um ihr tolles Aroma und Geschmack entfalten zu können.

Schritt12

Hält sich, in Alufolie noch tagelang, wird eigentlich immer besser.

Rezeptart: Torten **Tags:** einfach und schnell, klassiker, köstlich, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/engadiner-walnusstorte-mit-honig/>