

Engadiner Nusstorte

Sachbezeichnung

Mürbteiggebäck mit Baumnuss-Caramelfüllung



Ausbeute

10 Stück zu 370 g, Ø 18 cm



Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten
 Backzeit: 40 Minuten/220°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 2'038 kJ/487 kcal;
 Fett: 31 g, davon ges. Fettsäuren 14 g;
 Kohlenhydrate: 47 g, davon Zucker 26 g;
 Eiweiss: 5,2 g; Salz 0,3 g

Zutaten

Mürbteig (3'695 g)

1'220 g	Butter
500 g	Staubzucker, ohne Zusatz
75 g	Vollrahm UHT
10 g	Speisesalz
170 g	Vanille-Cremepulver, warm
1'720 g	Weizenmehl 400

Nusstortenfüllung (3'300 g)

300 g	Zucker
260 g	Dextrose
260 g	Vollmilch
600 g	Butter
260 g	Honig
600 g	Glucosesirup
20 g	Vanillezucker
10 g	Speisesalz
990 g	Baumnusskerne-Bruch

Herstellung

1

Mürbteig

Butter, Staubzucker, Vollrahm und Salz in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse vermischen. Anschliessend Vanille-Cremepulver und Weizenmehl miteinander vermengen und zur Buttermasse geben. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in Folie verpackt kühl stellen oder direkt weiterverarbeiten.

2

Nusstortenfüllung

Zucker und Dextrose schmelzen. Milch, Butter, Honig, Glucose, Vanillezucker und Salz zusammen auf 85°C erwärmen. Baumnüsse einmal durch die 7 mm geöffnete Walze lassen und feine Teile aussieben, danach alles zusammen auf 117°C kochen. Abkühlen lassen. Nusstortenfüllung in Ringe (16 cm Ø, 1.5 cm hoch) auf Silikonpapier abfüllen und tiefkühlen. Weiterverarbeiten.

3

Zusammensetzen

Ein Ring (18 cm Ø, 3 cm hoch) vorbereiten. Mit Butter ausstreichen. Den Boden und den Rand mit Nusstortenteig 4.5 mm dick auslegen. Die Nusstortenfüllung in die ausgelegten Ringe einlegen und mit dem Teigdeckel abdecken. Die Oberfläche stupfen und den Rand mit Kneifer-Rädchen rillen.

4

Backen

Im Etagenofen bei 220°C backen.
Kurz nach dem Backen drehen und auf einem Karton auskühlen lassen, damit die Oberfläche flach bleibt.