



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Engadiner Nusstorte

Rezept von Annemarie Schürch

Reichhaltige Torte.

Zutaten

150g	Butter weich
150 g	Zucker*
1	Ei
1 Prise	Salz
300 g	Mehl Guetzli-, Semmel- oder Dinkel-Halbweissmehl*

Butter, Zucker, Salz, Eier zusammen schaumig rühren. Mehl beimischen.

1/3 des Teiges auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier rund auswallen. Den Boden der Springform darauf legen und mit einem Messer ringsum den Teig abschneiden. (Deckel für die Torte). Mit einer Gabel dekorieren und in den Kühlschrank stellen.

Die Springform wird mit dem übrigen Teig belegt und mit einem 3 cm hohen Rand versehen.

Füllung:

300g	Zucker rösten
250g	Baumnüsse gehackt*
1EL	geriebene Mandeln
2dl	Rahm

Den Zucker rösten, danach alles zusammen aufkochen. Etwas auskühlen lassen und anschliessend in die Springform füllen Deckel darauf setzen und andrücken.

Backen: Ofen vorheizen und bei 180° ca. 30 Minuten backen.

***diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen**