

Engadiner Nusstorte

anspruchsvoll | ⌚ 90 min



ZUTATEN

🍰 ø 27 cm

Teig:

- > 300 g Mehl
- > 90 g Zucker
- > 160 g Margarine
- > 1 TL Backpulver
- > 1 Prise Salz
- > 4 EL Wasser
- > 1 Biozitrone (Abrieb)

Füllung:

- > 250 g Zucker
- > 2 dl Mandelmilch
- > 250 g Baumnüsse

📖 Weitere Rezepte unter vegan.ch



Vegane Gesellschaft
Schweiz

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.
- 2 Margarine stückchenweise dazugeben.
- 3 4 EL Wasser dazugeben und alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
- 4 In Folie verpackt mindestens 30 min kühl stellen.
- 5 Für die Füllung den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen.
- 6 Die möglichst warme Mandelmilch langsam zum Karamell hinzugeben. Die Masse kochen lassen, bis sich alle Zuckerklumpen aufgelöst haben.
- 7 Vom Herd nehmen, die Baumnüsse dazugeben und abkühlen lassen.
- 8 $\frac{1}{3}$ des Teigs auf die Grösse der Form auswallen, auf ein Backpapier legen und kühl stellen. Nun die restlichen $\frac{2}{3}$ grösser als die Form und etwas dicker auswallen, hineinlegen und mit der Nuss-Karamell-Mischung befüllen.
- 9 Teigrand hineinklappen, den Teigdeckel darüberlegen und mit einem Spieß Löcher stechen.
- 10 In den kalten Ofen geben, auf 160 °C (Umluft) einstellen und nach Erreichen der Temperatur für 30 min backen.

Rezept und Foto: Anja Stadelmann