

Engadiner Walnußkuchen



Rezept:

für den Teig:

150 g Staubzucker

160 g Butter

1 Vollei

etwas Salz

etwas Bittermandelaroma

300 g Weizenmehl

15 g Backpulver

für die Füllung:

300 g Zucker schmelzen und mit

250 g kochender Sahne ablöschen und aufkochen lassen

40 g Butter dazugeben und

250 g feine gemahlene Walnüsse unterheben und aufkochen

Herstellungsweise:

Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und zum Mürbteig kneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Mürbteig-Teil von 28 cm Durchmesser und 5 mm dicke ausrollen und im Ofen vorbacken.

Zweites Mürbteig-Teil 28 cm Durchmesser und 3 mm dicke herstellen und im Kühlschrank kalt legen. Restl. Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf dem erkalteten, vorgebackenen Mürbteigboden legen. Das Ganze wird mit einem Kuchenring umstellt. Erkalte Walnußfüllung verteilen und mit zweiten Mürbteig-Teil abdecken, mit Eistreiche bestreichen und im Ofen bei 200 Grad C goldgelb ausbacken.