

## Engadiner Nusstörtchen

Wir haben ein besonders köstliches Heimathäppchen aus der Schweiz entdeckt: Engadiner Nusstorte. Mit buttrigem Mürbeteig und sahnigem Wallnusskaramell backen wir süße Törtchen im Mini-Format.



Portionen: 18 Stück  
Vorbereitung: 1 h 15 min  
Zubereitung: 1 h  
Zeit gesamt: 2 h 15 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl Type 405 + mehr zum Bearbeiten
- 80 g Puderzucker
- Salz
- 150 g kalte Butter
- ¼ TL Vanillepaste
- 1 Eigelb Gr. L
- 30 ml eiskaltes Wasser

### Zutaten für die Karamellfüllung:

- 100 g Walnuskerne
- 100 g Zucker
- 75 g Sahne

- 25 g Honig
- ¼ TL Vanillepaste

#### Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- Optional: Vanilleeis zum Servieren

#### Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- 18 Brioche-Förmchen mit 6 cm Durchmesser (antihftbeschichtet)

#### Zubereitung:

- **Für den Mürbeteig** Mehl, Puderzucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel sieben.
- Die kalte Butter in Würfel von etwa einem Zentimeter Kantenlänge schneiden und zum Mehl hinzufügen.
- Vanillepaste, Eigelb und das Wasser ebenfalls in die Schüssel füllen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig vermischen; wirkt er trocken, noch einen Teelöffel eiskaltes Wasser hinzufügen.
- Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und zu einem flachen Fladen formen.
- Mürbeteigfladen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit **für die Karamellfüllung** die Walnüsse auf einem Schneidebrett mit einem großen Messer nicht zu fein hacken – die Stücke sollten etwa fünf Millimeter groß sein.
- Den Zucker in einen ausreichend großen Topf mit schwerem Boden füllen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei den Topf ab und zu schwenken.
- Bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, dabei ebenfalls den Topf ab und zu schwenken.
- Die gehackten Walnüsse unterrühren und unter Rühren drei Minuten anrösten lassen.
- Hitze herunterschalten und die Sahne in den Topf gießen – Vorsicht, die heiße Masse wird stark brodeln und möglicherweise spritzen.
- Honig und Vanillepaste hinzufügen und bei niedriger Hitze so lange rühren, bis das Walnusskaramell glatt ist. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech sowie die Briocheförmchen bereitstellen.
- Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und zu 36 etwa walnussgroßen Kugeln rollen.
- Jeweils eine Teigkugel in die Förmchen drücken, dabei darauf achten, dass sie bis zum Rand ausgelegt sind. Etwaige Risse im Teig reparieren.

- Jede Teigschale mit etwa anderthalb Teelöffeln Karamellfüllung füllen.
- Die restlichen Teigkugeln flachdrücken, sodass sie etwas größer als die Förmchen sind, auf die gefüllten Teigschalen legen, gut andrücken und den überstehenden Rand entfernen.
- Die Engadiner Törtchen auf das vorbereitete Backblech stellen und jedes mit einer Kuchengabel mittig zweimal einstechen.
- Im vorgeheizten Backofen backen, bis sie appetitlich goldbraun sind, etwa 25 Minuten.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.
- Engadiner Nusstörtchen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. **Tipp:** Sie halten sich gut verpackt in einer Blechdose mehrere Wochen.
- Dazu schmeckt als Dessert eine Kugel Vanilleeis – **Mahlzeit!**