

Rezept Engadiner Nusskuchen

 hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/hallo-hessen/rezepte/rezept-engadiner-nusskuchen,backen-1242.html

Ein Rezept von Bernd Siefert, Konditormeister "Café Siefert" in Michelstadt.

Zutaten:

für den Mürbeteig:

- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 15 g flüssige Sahne
- 2 g Salz
- 25 g Cremepulver (ersatzweise Puddingpulver)
- 280 g Mehl Typ 405

für die Nussfüllung:

- 90 g Zucker
- 80 g Traubenzucker
- 80 g Milch
- 180 g Butter
- 80 g Honig
- 180 g Glucose
- 1 Vanilleschote, das Mark daraus
- 3 g Salz
- 300 g gehackte Walnüsse

1 Eigelb verquirlt für die Eistreiche

Zubereitung:

Bis auf das Mehl alle Zutaten sehr kalt glatt arbeiten. Danach das Mehl kurz unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in Folie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig danach mit etwas Mehl ca. drei Millimeter dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auslegen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen.

Für die Nussfüllung Zucker und Traubenzucker zusammen karamellisieren. Mit der Milch ablöschen. Alle anderen Zutaten bis auf die Walnüsse zugeben und bis 117° C kochen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, die nicht zu fein gehackten

Walnüsse unterrühren und die Masse in eine etwas kleinere Tarteform füllen und tiefkühlen. Dies kann man gut am Vortag zubereiten.

Die gefrorene Nussfüllung auf den vorbereiteten Mürbteig in der Tarteform setzen und den Mürbeteigdeckel darauf legen, die Ränder etwas festdrücken.

Den Deckel mit etwas Eistreiche bestreichen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Auf zwei Silikonbackmatten als Unterlage bei 220° C und ca. 30 Minuten backen.

Sendung: hr-fernsehen, "hallo hessen", 19.11.2020, 16:00 Uhr