

### Engadiner Nusstorte

Teig: 300 g Mehl; 150 g Zucker; 150 g zimmerwarme Butter; 1 Ei;  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale; 1 Prise Salz. Alles zu einem Teig verarbeiten.

$\frac{2}{3}$  des Teigs auswallen und damit eine eingefettete Kucheform belegen. Der Rand sollte 3 cm hoch sein. Den übrigen Teig auswallen und mit einer Gabel einstechen. Dieser Teig wird als Deckel verwendet.

Füllung: 300 g Zucker in der Pfanne abbräunen  
250 g grob geschnittene Baumnüsse daruntermengen.

2 dl Vollrahm beifügen und diese Masse zweimal kurz aufwallen lassen. Die Masse in die Kucheform geben. Den Deckel daraufsetzen und andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad während etwa  $\frac{1}{2}$  Std. backen.