Engadiner Walnusstorte

Ein Rezeptklassiker, und immer wieder ein Hit.

Zutaten:	Zubereitung:
Buttermürbteig: 200 g Butter oder Margarine	mit
200 g Zucker	verrühren
1 Ei	unterschlagen
250 g Mehl	erst unterrühren, dann mit der Hand unterkneten. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Dann eine Springform von 26 – 28 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden. Einen Rand hochziehen.
Füllung:	

400 g Walnüsse	einen Teil fein mahlen, den Rest grob hacken. Beiseite stellen.
250 g Zucker	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt
200 ml Sahne	zugießen. Unter Rühren zu einem hellen Karamell aufkochen. Den Karamell nicht zu dunkel kochen, sonst schmeckt der Kuchen bitter. Das Karamell vom Herd nehmen.
2 Eßl Honig	im Karamell auflösen. Die Walnüsse einrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.
1 Ei	unter die Nussmasse rühren. Auf den vorbereiteten Mürbteigboden geben und glatt streichen.

Temperatur:	180 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	50 Minuten

200 g dunkle Kuvertüre	schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.
12 Walnusshälften	den Kuchen damit verziehen.

Der Kuchen kann gut ungekühlt ein paar Tage aufbewahrt werden.