

## **Engadinerli von Landfrau Iris Riatsch**

### **Zutaten für den Teig:**

150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
300 g Mehl

### **Zutaten für die Füllung:**

300 g Zucker  
1 EL Milch  
2 dl Rahm  
250 g Baumnüsse  
2 EL geriebene Mandeln  
1 EL Honig

### **Zubereitung:**

Für die Engadinerli Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech ohne Rand mit Backtrennpapier belegen.

In einer Schüssel Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Ei dazugeben und mit dem Mehl vermischen. Mindestens eine Stunde kühl stellen. Direkt auf dem belegten Backblech zu einem dünnen Rechteck auswallen, höchstens 1 cm dick.

Für die Füllung den Zucker braun rösten, bis er leicht schäumt, einen Esslöffel Milch einrühren. Pfanne vom Feuer nehmen. Vorsichtig Rahm, Nüsse und Honig beifügen und glattrühren. Auskühlen lassen.

Die Füllung auf dem Teigboden verteilen und im vorgeheizten Ofen während 30 Minuten mit Unterhitze bei 180 Grad backen. Der Boden sollte schön hellbraun durchgebacken sein. Noch warm in Rechtecke schneiden.