Engadiner Nusstorte (vegan)

100 g	Zucker	verrühren			Den Kuchen mehrfach mit der Gabel einstechen, dann 30-40 min bei 160 °C Umluft backen
150 g	Margarine (weich)				
1 Prise	Salz				
350 g	Mehl	kneten und 1 h kühl ruhen lassen			
2 TL	Backpulver				
300 g	Walnüsse	hacken			
200 g	Zucker	in einem Topf schmelzen und unter Rühren hellbraun karamellisieren			
2 EL	Agavendicksaft				
200 ml	Sojacreme Cuisine	verrühren und aufkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat, abkühlen lassen			
	Backofen	vorheizen	Teig ausrollen und zu 2/3 in die Form geben, die Nussmasse darauf geben, dann mit dem restlichen Teig abdecken		
	Backform 24 cm	einfetten			
	Fett				

Auf einer Hütte ohne Ofen kann die Nusstorte auch in einer Pfanne gebacken werden.
Dazu bei niedrigster Temperatur mit Deckel backen, nach etwa 20 min wenden.