



## Bündner Nussgipfel



 für 4 Personen

 easy

 ca. 45 Min.

### Zutaten

#### Füllung

- 5 EL **Zucker**
- 1.5 EL **Wasser**
- 0.25 TL **Zitronensaft**
- 1 dl **Vollrahm**
- 100 g **Baumnusskerne**

---

1 **runder Mürbeteig** (ca.32cm Ø)

---

- 1 **Ei**, verklopft
- 1 TL **Kaffeerahm**
- 1 EL **Rohzucker**

### Zubereitung

#### Füllung

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Rahm dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat und dickflüssig ist. Baumnusskerne grob hacken, beigegeben, auskühlen.

2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig hineindrücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.

3. Die Füllung mit dem Streich- Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Ei und Kaffeerahm verrühren, Gipfel damit bestreichen, mit Zucker bestreuen, ca. 15 Min. kühl stellen.

#### Form:

Für den BIG Gipfeler.

#### Backen:

ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

### Service

#### Nährwert pro Stück:

23 g Fett  
5 g Eiweiss  
30 g Kohlenhydrate  
1438 kJ (343 kcal)