

Bündner Nusstorte

Conditoria Marcel Schmid GmbH, Sedrun



Zutaten

Füllung

- 250g Zucker
- 200g Rahm
- 25g Honig
- 250g Baumnüsse

Teig

- 150g Butter
- 150g Zucker
- 50g Eier
- 1g Salz
- 300g Weissmehl

Gefällt mir 2

Füllung

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Rahm und Honig erhitzen, begeben und bis 115°C weiterkochen. Baumnüsse begeben und etwas erkalten lassen.

Teig

Butter, Zucker und Salz mischen, Eier begeben und mit Mehl sorgfältig zu einem Teig kneten. Zwei Drittel des Teigs ausrollen und in Kuchenform mit mindestens 3cm hohem Rand auslegen.

Fertigstellung

Die vorbereitete Füllung sorgfältig einfüllen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel formen und drauflegen. Zum Schluss Oberfläche einstechen, den Rand ausdrücken und ca. 20 Minuten bei ca. 200°C backen.

[<- Zurück zu: Rezepte](#)