

Bündner Nusstorte - Das beste der Schweiz

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1.5 Stunden	1 Stunden	Mittel	8 Stücke

Zutaten und Zubereitung

Für den Mürbeteig

Menge	Bezeichnung
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
175 g	Butter
125 g	Zucker
1 Stück	Ei
1 Stück	Eigelb
¼ Stück	Zitrone

Für die Füllung

Menge	Bezeichnung
2.5 dl	Vollrahm
2 EL	Honig
250 g	Zucker
300g	Baumnusskerne
1 Stück	Eiweiss

Zubereitung des Mürbeteigs:

1. Mehl, Salz und Butter mit den Fingerspitzen verreiben (nicht kneten). Am einfachsten geht dies, wenn die Butter zu Beginn in kleine Stücke geschnitten wird. Reiben, bis eine krümelige Masse entsteht.
2. Den Zucker dazumischen und eine Mulde formen.
3. Das Ei und Eigelb, zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale, dazugeben. Die ganze Masse zu einem Teig zusammenfügen aber nicht kneten.
4. Den Teig in Klarsichtfolie verpacken und für ungefähr eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Füllung:

1. Den Rahm mit dem Honig vermischen und erwärmen.
2. Den Zucker in einer Pfanne haselnussbraun karamellisieren und anschliessend mit der Honig-Rahm-Mischung ablöschen. Die Pfanne sofort zudecken und die Flüssigkeit dicklich einkochen.
3. Die Baumnüsse der dicklichen Masse begeben und leicht auskühlen lassen.

Zubereitung der Bündner Nusstorte:

1. Eine runde Form mit ungefähr 22 cm Durchmesser einfetten.
2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
3. Den Teig in drei gleichgrosse Stücke schneiden.
4. Einen Teil des Teigs direkt auf dem Boden der Form ausrollen. Die Springform schliessen.
5. Den zweiten Teil auf einem Stück Backpapier zu einer Rondelle mit dem gleichen Durchmesser wie die Form ausrollen, mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
6. Den letzten Teil des Teigs zu einer Rolle formen. Diese am Formrand entlang am Teigboden gut andrücken. Den Teig am Rand der Form ca. 4-5 cm hochziehen.
7. Die Füllung gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.
8. Den Teigrand mit Eiweiss bestreichen.
9. Den Teigdeckel auf die Füllung legen und andrücken.
10. Im unteren Teil des Backofens für ca. 50-60 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten der Backzeit mit Aluminiumfolie bedecken.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
858 kcal	54 g	86 g	12 g