

Bündner Nusstorte

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
gefettet

300 g Mehl

125 g Zucker

1 Prise Salz

175 g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

250 g Zucker

3 EL Wasser

300 g Baumnusskerne, grob gehackt

2 dl Vollrahm

3 EL flüssiger Honig

- Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig dritteln. $\frac{1}{3}$ des Teigs auf wenig Mehl in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf ein Backpapier legen, zugedeckt kühl stellen.
- $\frac{1}{3}$ des Teigs auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen, Formenrand schliessen. Den restlichen Teig zu einer ca. 60 cm langen Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, dabei den Rand ca. 4 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.
- Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse daruntermischen. Rahm dazugiesen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, ca. 10 Min. einköcheln. Honig daruntermischen, auskühlen. Füllung auf dem Teigboden verteilen.

5. Vorstehenden Teigrand auf die Füllung legen, mit Wasser bestreichen. Kühl gestellten Teigdeckel mit einer Gabel einstechen, darauflegen, mit der Gabel am Rand gut andrücken.

6. **Backen:** ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Die Torte lässt sich ab dem zweiten Tag besser schneiden.

