

Bündner Nusstorte

Bündner Rezepte



Die Bündner Nusstorte ist weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannt und ein beliebtes «Mitbringsel» aus Graubünden.

> Zutaten Teig:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

> Zutaten Füllung:

250 g Zucker
300 g Baumnusskerne, grob gehackt
2 dl Rahm

> Zubereitung:

Man beginnt mit dem Teig: Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter stückchenweise dazugeben. Alle Zutaten zu einer Masse verreiben. Das Ei verquirlen, beifügen und alles zu einem mürben Teig verarbeiten, den Teig ca. 30 Minuten kühlstellen.

Danach kommt die Füllung: Den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Die Baumnüsse zufügen und 2 bis 3 Minuten mitrösten. Das Ganze mit Rahm ablöschen. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Zwei Drittel des Teiges auf Backpapier 3 mm dick auswallen, ein bebuttertes rundes

Kuchenblech damit auslegen, so dass der Teig ca. 1 cm über den Blechrand hinausragt.

Die Nussfüllung auf dem Teigboden verteilen und glattstreichen.

Für den Teigdeckel den restlichen Teig auf die Grösse des Kuchenblechs auswallen, den überlappenden Teigrand umbiegen und über die Nussfüllung legen, mit Wasser bestreichen und den Teigdeckel darauflegen. Den Rand mit einer Gabel gut andrücken, die Oberfläche mehrmals einstechen. Eventuell mit Teigresten garnieren.

Im vorgeheizten Ofen (180° C) 50–60 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.