

## Bündner Nusstorte

**Valentin Kuster, Zollikon:** «Als Viertel-Bündner liebe ich Nusstorte. Mit diesem Rezept von meiner Grosstante habe ich schon unzählige Torten gebacken, die überall sehr gut ankommen.»

Zutaten (für eine 22 oder 24 cm-Springform)	Zubereitung
300 g Mehl 150 g Zucker (1) 1 Ei 150 g Butter, geschmolzen Schale einer Zitrone fein abreiben 180 g Zucker (2) 2 EL guter Honig 250 g gehackte Baumnüsse 2 dl Rahm	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mehl, Zucker (1), Ei, Butter, Zitronenschale und Salz zu einem Teig zusammenfügen und kalt stellen.</li><li>2. Zucker (2) und Honig zusammen aufkochen und karamellisieren. Gut rühren, sonst bilden sich gern Klumpen.</li><li>3. Baumnüsse dazugeben und gut umrühren</li><li>4. Rahm dazu giessen, umrühren und aufkochen.</li><li>5. Gut die Hälfte des Teigs auf den Boden der Springform und längs des Randes drücken.</li><li>6. Die Nussfüllung hineinleeren.</li><li>7. Mit der zweiten Portion Teig einen Deckel formen, mit dem man die Torte deckt bzw verschliesst. Mit wenig Wasser benetzen und mit einer Gabel einstechen.</li><li>8. 40 bis 50 Minuten bei anfänglich 200, später dann 180 °C backen</li></ol>

