

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">1. Mehl, Zucker (1), Ei, Butter, Zitronenschale und Salz zu einem Teig zusammenfügen und kalt stellen.2. Zucker (2) und Honig zusammen aufkochen und karamellisieren. Gut rühren, sonst bilden sich gern Klumpen.3. Baumnüsse dazugeben und gut umrühren4. Rahm dazu giessen, umrühren und aufkochen.5. Gut die Hälfte des Teigs auf den Boden der Springform und längs des Randes drücken.6. Die Nussfüllung hineinleeren.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.8. 40 bis 50 Minuten bei anfänglich 200, später dann 180 °C backen

