

Bündner Nusstorte



Für eine 22 cm Springform
Dauer: ca. 1 h + 35 min. Backzeit

Zutaten

- 2 x [Mürbeteig](#)
- 250 g Zucker
- 300 g Baumnüsse
- 200 ml Sahne
- 5 EL Honig
- 25 ml Wasser
- 1 Eiklar



Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden, die Ränder einfetten
2. Backofen auf 180°C vorheizen
3. Zwei Drittel des Mürbeteigs rund ausrollen bis ein Durchmesser von 30 cm erreicht ist, den Rand schön rund schneiden
4. Den Boden vorsichtig in die Springform legen und den Rand etwas andrücken, Boden dicht mit einer Gabel einstechen und die Form danach in den Kühlschrank stellen
5. Den übrigen Teigdrittel rund ausrollen, bis er einen Durchmesser von 21 cm hat, wieder den Rand schön rund schneiden
6. Den Deckel auf einen mit Frischhaltefolie bespannten Teller legen und auch in den Kühlschrank stellen
7. Baumnüsse grob hacken
8. Zucker zusammen mit dem Wasser in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen
9. Sobald der Zucker beginnt, flüssig zu werden, ständig umrühren
10. Sobald der Zucker komplett flüssig ist, Nüsse und Honig dazugeben und weiterrühren
11. Mit der Sahne ablöschen und weiterrühren, bis die Masse wieder kocht
12. Von der Platte nehmen und weiterrühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist
13. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Füllung darauf verteilen, gleichmässig verstreichen

14. Deckel vorsichtig auf die Füllung legen, den Rand mit Eiklar bepinseln und mit einer Gabel nach unten drücken, um die Torte zu verschliessen
15. Den Deckel mit Eiklar bepinseln und einige Male einstechen
16. Die Nusstorte auf der untersten Rille des Ofens einschieben und 35 - 40 min. backen