

Bündner Nusstorte

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Andrea Reber)

Zutaten: (Springform Ø 24 cm)

Teig

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Füllung

- 250 g Baumnüsse, grob gehackt
- 300 g Zucker
- 2 dl Rahm

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann das Ei zugeben, den Zitronensaft und die Prise Salz. Alles zusammen gut mischen. Das Mehl portionenweise dazu sieben und schnell zu einem gleichmässigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in eine Klarsichtfolie eingeschlagen und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dann etwa 4 mm dick auswallen. Den Deckel für die Torte mit Hilfe der Springform ausstechen und im Kühlschrank kühl stellen. Mit dem restlichen Teig die mit einem Backtrennpapier ausgelegte Springform auskleiden (Rand ca. 6 cm hoch). Die Springform dann ebenfalls kurz in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Zucker in eine weite Bratpfanne geben und langsam schmelzen. Dabei den Zucker vorsichtig mit der Kelle rühren, bis er ganz geschmolzen und etwa haselnussbraun ist. Der Zucker darf auf keinen Fall dunkler werden.

Dann die Baumnüsse begeben umrühren und die Zucker-Nuss-Masse möglichst gleichmässig in der Pfanne verteilen. Den Rahm zugeben, aufkochen lassen und dabei kräftig rühren, bis Rahm und Zucker eine homogene Masse bilden. Die Füllung jetzt in die Springform geben. Den Rand des Teigs soweit wie möglich über die Füllung legen

und dann die Torte mit dem Teigdeckel verschliessen. Den Rand des Teigdeckels leicht festdrücken und den Deckel der Torte mit einer Gabel gleichmässig einstechen, so dass das für die Bündner Nusstorte charakteristische «Löchli»-Muster entsteht. Die Torte für ca. 30 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.