



Bündner Nusstörtli StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Backen: ca 20min in der unteren Hälfte des 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form heben.

Quelle: BettyBossi

300 g Mehl	
125 g Zucker	
1.0 g Salz	g=Prise Mürbeteig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
175 g Butter	kalte Butter in Stückchen, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
1.0 Stück Eier	verklopft Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, NICHT KNETEN! Teig flach drücken, zugedeckt ca 30min kühl stellen. 2/3 Teig auf wenig Mehl 4mm auswallen. Kreise ausstechen 10cm und in kleine gefetteten Muffinförmli legen und mit Teigförmchenformer vorsichtig in die Mulden pressen. Bödeli mit Gabel einstechen. >Kühl stellen 1/3 Teig auf wenig Mehl 2mm auswallen. Deckeli ausstechen, mit Gabel einstechen, kühl stellen.
250 g Zucker	
3.0 ml Wasser	ml= EL Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichen Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramell entsteht. Pfanne von der Platte nehmen
300 g Baumnüsse	Baumnusskerne, grob gehackt, darunter mischen.
2.0 dl Vollrahm	Rahm dazu giessen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramell aufgelöst hat, ca 10min einköcheln.
20 g Honig	flüssiger Honig 20gr=3EL Honig daruntermischen, auskühlen. Füllung auf den Teigbödeli verteilen. Vorstehenden Teigrand auf die Füllung legen, mit Wasser bestreichen. Kühl gestellte Teigdeckeli mit Gabel einstechen, darauflegen, mit der Gabel am Rand gut andrücken