Bündner Nusstorte von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

500 g Weissmehl	
150 g Zucker	
250 g Butter	
2.0 Stück Eier	
2.0 g Salz	Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem Teig kneten und 30min. kühl stellen
400 g Zucker	caramelisieren
100 g Honig	beigeben
350 g Baumnüsse	grob hacken und beigeben
3.5 dl Vollrahm	dazugeben und zweimal aufwallen lassen. Dann Masse auf den Teigboden verteilen und mit Teigdeckel bedecken. Mit Gabel einstechen und schöne Müsterli machen. Bei 200° ca. 20min backen. (Wenn möglich in den kalten Ofen stellen)