

Bündner Nusstorte von Roman Müller

Mengen für 16 Personen

800 g Weissmehl	
240 g Zucker	
400 g Butter	
3.2 Stück Eier	
3.2 g Salz	Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem Teig kneten und 30min. kühl stellen
640 g Zucker	caramelisieren
160 g Honig	beigeben
560 g Baumnüsse	grob hacken und beigeben
5.6 dl Vollrahm	dazugeben und zweimal aufwallen lassen. Dann Masse auf den Teigboden verteilen und mit Teigdeckel bedecken. Mit Gabel einstechen und schöne Musterli machen. Bei 200° ca. 20min backen. (Wenn möglich in den kalten Ofen stellen)