

Bündner Nusstorte von Roman Müller

Mengen für 60 Personen

3 kg Weissmehl	
900 g Zucker	
1.5 kg Butter	
12 Stück Eier	
12 g Salz	Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem Teig kneten und 30min. kühl stellen
2.4 kg Zucker	caramelisieren
600 g Honig	beigeben
2.1 kg Baumnüsse	grob hacken und beigeben
2.1 Liter 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)