



Bündner Nusstorte

von Roman Müller

Mengen für 65 Personen

3.25 kg Weissmehl	
975 g Zucker	
1.63 kg Butter	
13 Stück Eier	
13 g Salz	Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem Teig kneten und 30min. kühl stellen
2.6 kg Zucker	caramelisieren
650 g Honig	beigeben
2.28 kg Baumnüsse	grob hacken und beigeben
2.28 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)