

# Bündner Nusstorte

10 - 12 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

300 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
1 Ei

**Füllung:**

300 g Zucker  
2 dl Rahm  
1 EL Honig  
250 g Baumnüsse, gehackt

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

**2 Teig:**

Das Mehl mit Zucker und Salz vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

**3 Füllung:**

Zucker stückweise in einer Pfanne hellbraun schmelzen (dabei möglichst wenig oder gar nicht umrühren). Rahm gleichzeitig in einer anderen Pfanne erhitzen und begeben. 5 Minuten köcheln lassen. Honig und Baumnüsse begeben, gut mischen und etwas erkalten lassen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Zwei Drittel des Teigs 4 mm dick ausrollen und in die Springform legen, sodass ein mindestens 3 cm hoher Rand entsteht. Die Füllung darauf verteilen. Den restlichen Teig 4 mm dick ausrollen, Kreis ausstechen oder zuschneiden und auflegen. Den Rand gut andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Rand zeichnen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

