



BÜNDNER NUSSTORTE

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser

Zutaten:

300 gr Mehl
1 Prise Salz
150 gr Zucker
150 gr Margarine
1 Ei
1 TL Vanillepaste
Für die Füllung:
250 gr Zucker
1 EL Zitronensaft
250 gr Baumnusskerne
2 EL Wasser
1 dl Doppelrahm
2 EL Honig

Zubereitung:

Das Mehl, das Salz und den Zucker in einer Schüssel mischen, die Margarine in kleinen Stücken dazugeben. Mit den Händen zu einer bröseligen Masse verreiben. Das Ei verquirlen, dazugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Diesen nun in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Für die Füllung, den Zucker mit dem Zitronensaft in einer weiten Pfanne bei mittlerer Stufe zu einem hellbraunen Caramel schmelzen. Nun das Wasser zugeben und rühren bis sich der Caramel ganz aufgelöst hat. Die Nüsse, den Rahm und der Honig zugeben und die Füllung auskühlen lassen. Inzwischen 2/3 des Teiges zwischen zwei Backfolien auswallen und in die Form auslegen. Rand etwa 2,5 cm hochziehen. Mit dem restlichen Teig den Deckel auswallen und bis zum Gebrauch kühl stellen. Nun die Füllung auf den Teigboden geben, den Rand etwas darüberklappen, den Deckel darüber legen, gut andrücken und mit einer Gabel einstechen.

Backen: 180 Grad/ 50 min (zweitunterste Rille)

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Jelinda K.

Eat, letters and deco

