

Bündner Nusstorte von Alexandra Helbling



Rezept für ca. 10 Portionen

Teig

180 g	beleaf Butter Alternative
½ TL	Salz
75 g	Zucker
7 EL	Wasser kalt
375 g	Dinkelmehl hell

- Butter Alternative, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse zusammenfügen.
- Wasser und anschliessend Mehl hinzugeben.
- Masse gut von Hand kneten, bis ein gleichmässiger Teig entsteht.
- Teig zu einer flachen Kugel Formen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Füllung

300 g	Baumnüsse, grob gehackt
300 g	Zucker
300 g	beleaf Rahm Alternative

- Baumnüsse 10 Minuten bei 160°C im Ofen rösten.
- Zucker in einem hohen Topf langsam karamellisieren, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
- Rahm Alternative vorsichtig begeben, die Masse aufkochen bis diese 107°C erreicht.
- Baumnüsse begeben, gut durchmischen und abkühlen lassen.

Torte

- Den kalten Teig auf ca. 4 mm ausrollen und die Springform oder den Ring gut mit Butter fetten.
- Den ausgerollten Teig hineinlegen und vorsichtig andrücken, so dass der Rand ca. 3 cm hoch ist. Bis zum weitergebrauch kühlen.
- Den restlichen Teig nochmals ausrollen und Springformgross ausschneiden, ebenfalls kühlen.
- Die kalte Füllung in die Springform füllen, flach streichen und mit dem restlichen Teig bedecken.
- Deckel mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Die Nusstorte nun bei 190°C für ca. 30 Minuten goldbraun backen.