

Bündner Nusstorte

Personen:	8 Personen
Zubereitungszeit:	90 Minuten
Zutaten:	Mehl 350 g Butter 250 g Zucker 200 g Salz 1 Prise Abgeriebene Zitronenschale 1 Ei 1 Zucker 250 g Baumnüsse 300 g GUMA Le Saucier 2 ½ dl Honig 60 g

Zubereitung: Aus Mehl, Butter, Zucker und Zitronenzeste einen Mürbeteig erstellen (nicht kneten), zu einer Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde kühl stellen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Zucker zu hellblondem Karamell schmelzen. Die grob gehackten Walnüsse ganz kurz mitrösten, mit Le Saucier ablöschen und den Honig darunter ziehen. Gut mischen und etwas auskühlen lassen (Handwarm, damit die Masse noch ausstreichbar ist). Zwei Drittel des Teiges dünn auswallen, die eingebuttrte und eingemehlte Springform damit auslegen, Rand etwas hochziehen. Die Nussfüllung auf dem Boden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel auswallen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auflegen und rundherum gut mit dem Bodenteig anordeln. Die Torte bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.

Tipp: Die Nusstorte darf nicht frisch gegessen werden: Sie muss mindestens 1 Tag stehen. GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen:

GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch