

**Ferien & Freizeit**

**Graubünden Ferien**  
Alexanderstrasse 24  
CH-7001 Chur

Tel. +41 (0)81 254 24 24  
Fax +41 (0)81 254 24 00  
contact@graubuenden.ch  
www.graubuenden.ch

**Nusstorte**



Die Nusstorte – einst vor allem im Engadin hergestellt – hat ihren Ursprung nicht in Graubünden. Sie wurde von einheimischen Zuckerbäckern aus den südlichen Gebieten, wo die Walnuss zu Hause ist, nach Graubünden gebracht.

**Rezept:**

**Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

**Guss:**

- 300 g Zucker
- 250 g Nusskerne geschnitten
- 2 dl Rahm

**Zubereitung:**

**Teig**

Zutaten zu einem Teig verarbeiten. 250 g Teig für den Deckel zurückbehalten. Mit dem übrigen Teig die Kuchenform belegen, 3cm hoher Rand.

**Backzeit**

Der Zucker bräunen, Die Nüsse daruntermengen, den Rahm beifügen und zweimal aufwallen lassen. Die Masse in die Form geben und den Deckel darauf legen. Die Form in den kalten Ofen schieben und 10 Min. auf heiss, nachher auf mittel stellen. Die Torte hellgelb backen.