

Bündner Nussschnitten - Cake

- 180 g Butter
120 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei
300 g Mehl
½ P. Backpulver
- mischen, bis es eine homogene Masse ist.
beigeben und die Masse schaumig rühren.
absieben, beigeben und kurz zu einem Teig kneten.

Den Teig in Folie einpacken und kühl stellen.

Füllung

- 250 g Zucker
2 dl. Rahm
40 g Honig
- in einer Chromstahlpfanne schmelzen (nach und nach beigeben) *Caramel darf nie dunkel werden, sonst wird er bitter*
erhitzen und in den karamellisierten Zucker leeren.
Nochmals 5 Min. kochen lassen.

- 250 g Baumnüsse
hacken und mit der Masse mischen.

Die Masse gut auskühlen lassen.

Fertigstellen

Zuerst den Deckel den Teig 2 mm dick ausrollen und kühl stellen.
Mit dem restlichen Teig mit Backpapier 2 Cakesformen auslegen und den Rand (ca. 2,5 cm) hochziehen.
Die kalte Füllung darauf verteilen. Den Rand einschlagen und mit Ei bestreichen.
Nun den Deckel auflegen. Den Rand mit der Gabel andrücken. Mit Ei bestreichen, der Gabel stupfen und zeichnen.
Backen mit Unter und Oberhitze bei 180°C, bis die Cakes goldgelb sind (ca. 30 Min.).