

Die Bündner Nusstorte ist eine runde, flache Torte aus Mürbeteig, die mit karamellisierten grob gehackten Baumüssen gefüllt ist. Sehr süss und sehr kalorienreich! Die Bündner Nusstorte ist in der ganzen Schweiz bekannt als Spezialität des Kantons Graubünden.



Weil ihr Ursprung im Engadin liegen soll, heisst sie auch „Engadiner Nusstorte“. Engadiner nennen sie ladinisch: Tuorta da nuschs.

Eigenartig, im Engadin gibt es gar keine Nussbäume! Das Klima in den Bergtälern Graubündens eignet sich nicht besonders für Nussbäume, deshalb wurden und werden die Nüsse importiert. Immerhin brachten einige Heimweh-Bündner Nussbäume aus Frankreich ins Bergell und

zogen sie auf. Da stehen die Nussbäume nun immer noch, doch Nüsse werden als zu kräftig im Geschmack empfunden.

Graubünden war im 19. Jahrhundert ein Auswanderungsland. Viele junge Leute zogen nach Deutschland, Oberitalien oder nach Frankreich, um dort ihre Brötchen zu backen und dafür kargen Lohn zu verdienen. Sie begegneten viel Unbekanntem in der Fremde und brachten so neue Ideen zurück in die Täler. Einige hatten als Zuckerbäcker gearbeitet, und zwar in Gegenden, wo es Baumüsse gab. **Engadiner Konditoren, die in Toulouse arbeiteten, stellten Nusstorten her, die sie in ganz Frankreich vertrieben.** Einer dieser Toulouser Zuckerbäcker kehrte später mit dem Rezept im Gepäck nach Samedan zurück, wo er die Pulлтorte, wie er sie nannte, herstellte. An der Mustermesse 1934 in Basel stellte er sie dem Publikum vor und erntete riesigen Erfolg - während die Konditorei in Toulouse Pleite ging (das war während der Weltwirtschaftskrise). Erfolg lockt Nachahmer herbei. Diese arbeiteten zwar in Graubünden, die Nüsse aber holte man aus andern Gebieten der Schweiz. Heute wachsen die Nüsse für die Nusstorte oft in Kalifornien. Jeder Konditor hat sein eigenes Rezept, das er als Geschäftsgeheimnis hütet.

Der Mürbeteig der **Bündner Nusstorte** besteht aus Mehl, Zucker, Eier, Butter und manchmal etwas Margarine, um den Teig besser verarbeiten zu können. Für die Füllung wird Zucker karamellisiert. Um die Masse weich und kompakt zu machen, wird Vollrahm zugegeben, einige Bäcker fügen noch Honig dazu. Die zerkleinerten Nüsse sind nicht vorbehandelt. Die Nussfüllung wird auf den ausgewallten Teig gegeben, dann wird der Teigdeckel darüber gelegt. Anschliessend werden die Torten im Ofen rund 35 Minuten bei 200 Grad gebacken.

Nusstorte wird **meist zum Nachtisch** oder zu Tee, Kaffee oder auch Rotwein zum Zvieri gegessen.

Ein Merkmal der Bündner Nusstorte ist ihre **lange Haltbarkeit**; auch nach zwei Monaten im Küchenschrank schmeckt sie noch einwandfrei. Dies ist sicher mit ein Grund, warum die Torte auf Bestellung gerne auch per Post verschickt wird