

## Rezept

# Bündner Nusskuchen

Ein Rezept von Bündner Nusskuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	Salz
<b>175 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier
<b>400 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Haselnusskerne
<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>200 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>4 EL</b> Honig
1/2 TL Zimtpulver	<b>1 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)
Butter für die Form	Stern-Ausstechform
<b>2 EL</b> Milch	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Springform (26 cm Ø; ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter, das Salz, den Zucker und die Eier in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Mehl dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Für die Füllung die Haselnuss- und Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Dann Sahne, Honig und Zimtpulver dazugeben, die Mischung unter Rühren bei kleiner Hitze 8-10 Min. köcheln lassen, bis sich die Masse leicht löst. Die Nüsse und nach Belieben das Kirschwasser dazugeben und unterrühren. Die Nussmasse abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig halbieren. Die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form geben, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Die Nussmasse auf den Teig geben und verteilen.
4. Den restlichen Teig halbieren. Eine Teighälfte zu einem dünnen Boden in Größe der Form ausrollen und auf die Nusschicht legen, dabei den Rand etwas andrücken. Aus dem restlichen Teig kleine Sterne ausstechen. Die Teigoberfläche des Kuchens mit Milch bestreichen, die Sterne darauf verteilen und leicht andrücken.
5. Den Nusskuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.