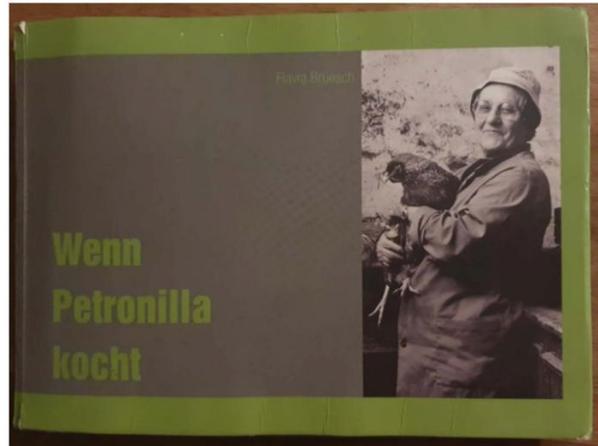




Slow Food® Nordbünden

## Bündner Nusstorte selber machen

Zusammen backen und geniessen....



Sonntag, 18. Februar

10 - 15 Uhr

Liebe Slow-Food Mitglieder

Die Bündner Nusstorte kennen fast alle. Sie schon selber hergestellt haben wohl erst wenige.

Mit Flavia Brüesch vom Bauernhof St.Hilaria backen wir unsere eigene Nusstorte. Die edlen Zutaten wie Baumnüsse, Honig und Eier kommen alle vom eigenen Hof. Das Rezept stammt aus dem Kochbuch ihrer Grossmutter Petronilla, das Flavia selber geschrieben hat. Als Autorin wird sie uns die eine oder andere Anekdote aus dem Buch vorlesen.

Um 15 Uhr sind Gäste willkommen zu Kaffee und Kuchendegustation. Neben der eigenen Nusstorte degustieren wir Torten von anderen Bäckereien.

Ort: Bistro Kultur Punkt, Planaterra 11, Chur  
Beginn: 10 Uhr, über Mittag gibt's eine Suppe, die noch Platz lässt für den Nachmittagskuchen  
Mitbringen: Kochschürze  
Eintreffen der Gäste: 15 Uhr  
Kosten: Kosten für die Zutaten plus Lokalmiete (300.-) werden unter den Teilnehmern aufgeteilt, ca. Fr. 30.- pro Person

Gebt bei der Anmeldung bitte an, wie viele Gäste ihr mitbringt.

Wir freuen uns auf eure Teilnahme und erwarten eure Anmeldung bis zum **15. Februar 2024**.

E-mail: [convivium@slowfood-grischa.ch](mailto:convivium@slowfood-grischa.ch), Tel. 081 252 29 59

Für den Vorstand, Priska Inauen