



## Rezept für Buchweizenkuchen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

### Zutaten:

- 150 g Buchweizenmehl grob RIEPPER
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier

### Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb dazugeben.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und mit dem Buchweizemehl vorsichtig unter die Tortenmasse heben.

In eine gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und backen.

### Backzeit:

ca. 40 Min. bei 200°C

Heissluftofen ca. 50 Min. bei 180°C

Der Kuchen bleibt flach ist aber sehr saftig. Man kann Preiselbeerkompott und Schlagsahne dazu servieren.