



Rezept für Buchweizentorte



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 70 min

Tortenform 26 cm

Zutaten:

- 250 g RIEPER Buchweizenmehl grob
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 250 g geriebene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Backpulver
- Saft und Schale 1/2 Orange
- 1 TL Zimt
- 1 Msp Zimtnelkenpulver

Füllung:

- 150 g Preiselbeermarmelade
- Schlagsahne zum Servieren

Zubereitung:

Die Butter mit 150 g Zucker, Vanillezucker und den Eigelben schaumig rühren, die Mandeln, Orangenschale und Saft und das Mehl dazugeben und unterrühren.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Tortenmasse heben.

Den Teig in eine gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Form geben und in das vorgeheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 55 Min. bei 180°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Nach dem Backen:

Die Torte nach dem Erkalten durchschneiden und mit Preiselbeermarmelade füllen.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.