

Schwarzplententorten

www.fitdurchsleben.com

Buchweizenkuchen

Zutaten für einen Ø 22 Ring:

250 g weiche Butter
150 g Kristallzucker, brauner Rohrzucker
1 Pak. Vanillezucker
6 St. Eidotter

250 g geriebene Mandeln
1 Pak. Backpulver
250 g Buchweizenmehl, fein gemahlen

6 St. Eiweiß
Salz
100 g Kristallzucker, brauner Rohrzucker

Backform:

- mit Butter ausbuttern
- mit Mehl melieren

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Eidotter schaumig rühren.
2. Mehl, Mandeln und Backpulver miteinander vermengen.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen, und mit Zucker ausschlagen.
4. Nun, Mehlmischung und Eiweißmasse abwechselnd unter den Abtrieb einarbeiten.
5. Masse in die vorbereitete Springform füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 50min. backen. (Nadelprobe machen!)
7. Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
8. Einmal durchschneiden und mit Preiselbeermarmelade füllen – Deckel drauf und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Kuchen mit Schlagrahm servieren.

