

Buchweizentorte

Rezept für 1 Springform (24 cm Durchmesser)

Zutaten:

6 Eier
250 g Butter
250 g Zucker
250 g dunkles Buchweizenmehl
250 g geriebene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 cl Rum
100 g Johannisbeerkonfitüre
Puderzucker
Fett für die Form



Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Butter mit 150 g Zucker und dem Eigelb schaumig rühren. Das Mehl dazusieben, die Mandeln, den Vanillezucker und den Rum dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.

Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker zu so steifem Schnee schlagen, dass in der Schaummasse ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen und im Backofen etwa 1 Stunde backen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Anschliessend einmal waagrecht durchschneiden und mit der Konfitüre füllen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Schlagrahm servieren.