

## Rezept

# Brombeertorte mit Haselnüssen

Ein Rezept von Brombeertorte mit Haselnüssen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Brombeeren	<b>80 g</b> Butter
<b>280 g</b> Mehl	<b>175 g</b> Zucker
<b>25 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 TL</b> Kakaopulver
<b>2</b> Eier	<b>100 ml</b> Öl
<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>600 g</b> Sahne	<b>3 Pck.</b> Vanillezucker
<b>3 Pck.</b> Sahnesteif	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Brombeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. 20 Beeren für die Deko beiseitelegen. 125 g Brombeeren für die Sahne pürieren, den Rest für den Teig beiseitestellen. Die Form mit Butter gut einfetten. Für den Streuselteig die Butter zerlassen, mit 130 g Mehl, 50 g Zucker, Nüsse und Kakaopulver mischen und mit den Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Den Streuselteig auf dem Boden der Form verteilen, etwas andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. 150 g Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf den Streuselboden streichen, Brombeeren daraufgeben. Kuchen im Ofen (unten) 30 – 35 Min. backen, dann abkühlen lassen.
3. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Brombeerpüree untermischen. Den Kuchen rundum mit Brombeersahne bestreichen. Die beiseitegelegten Brombeeren dekorativ darauf verteilen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.