Rezept

Buchweizentorte

Ein Rezept von Buchweizentorte, am 06.06.2025

Zutaten

250 g	Buchweizenmehl
1	Vanilleschote
200 g	weiche Butter
	Salz
175 g	Himbeergelee
	Puderzucker zum Bestäuben
	1/2 Päckchen Backpulver
5	Eier
120 g	Zucker
	geriebene Muskatnuss
	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Eier trennen. Die Butter in Stücke schneiden und mit Zucker, je 1 Prise Salz und Muskat sowie dem Vanillemark zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, bis keine Eigelbspuren mehr zu sehen sind. Die Eiweiße steif schlagen und auf die Buttercreme geben.

3. Die Mehlmischung darüberstäuben und alles locker, aber gründlich miteinander mischen. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen herausnehmen, etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

4. Den Kuchen einmal quer durchschneiden, die untere Hälfte mit Himbeergelee bestreichen, die obere Hälfte wieder auflegen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben.