

Rezept

Dinkel-Brombeer-Torte

Ein Rezept von Dinkel-Brombeer-Torte, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 3 Becher Brombeeren (ca. 350 g, frisch oder TK) (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml) | 150 g weiche Butter |
| | $\frac{3}{4}$ Becher Zucker |
| 2 Päckchen Vanillezucker | 3 Eier |
| 1 $\frac{3}{4}$ Becher Buttermilch | 2 Becher gemahlene Haselnüsse |
| 2 $\frac{1}{4}$ Becher Dinkelmehl, Type 630 | 3 TL Backpulver |
| 1 $\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver | 1 EL Schmand |
| 1 Becher Sahne | 1 Päckchen Vanillezucker |
| Fett und Mehl für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Frische Brombeeren verlesen, TK-Ware unaufgetaut verwenden. 12 schöne Früchte zur Seite legen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach zufügen und weiterschlagen. Die Buttermilch sowie $\frac{1}{2}$ Becher gemahlene Haselnüsse zufügen und glatt rühren. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.
3. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Die restlichen Haselnüsse auf den Teig streuen. Die Brombeeren darüber verteilen. In die zweite Teighälfte Kakaopulver und Schmand rühren, über den Brombeeren verteilen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit Hilfe eines nassen Messers oder einer Palette gleichmäßig bestreichen. Mit den 12 Brombeeren verzieren.