

## Rezept

# Glutenfreie Buchweizentorte

Ein Rezept von Glutenfreie Buchweizentorte, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Vollrohrzucker
<b>6</b> Eier	<b>250 g</b> Buchweizenmehl
<b>250 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 Päckchen</b> Weinstein-Backpulver
<b>1 Glas</b> Preiselbeeren (400 g Inhalt)	Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier und Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 548 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten.
2. Die Butter mit 150 g Vollrohrzucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Buchweizenmehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und in die Masse rühren. Der Teig ist sehr fest.
3. Die Eiweiße mit dem restlichen Vollrohrzucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 50 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den Kuchen in der Mitte durchschneiden, die untere Hälfte mit den Preiselbeeren bestreichen und wieder zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.