

Buchweizentorte





Zutaten:

- 125g Buchweizenmehl
- 75g Weizenmehl Typ 550
- 6 Eier
- 175g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 4 EL heißes Wasser
- Ca. 1l Sahne
- 1 Glas Preiselbeeren
- Schokoraspel

Zubereitung:

1. Eiweiß und Eigelb trennen – Eiweiß mit 75g Zucker steif schlagen – Eigelb mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Salz und 4 EL heißem Wasser schaumig rühren
2. Beide Eimassen verrühren
3. Mehlmischung und Backpulver einsieben
4. Biskuitmasse in 28-Springform füllen
5. Backzeit ca. 25 min. bei 175 °C
6. Biskuit auskühlen lassen
7. Zweimal durchschneiden und mit Sahne und Preiselbeeren füllen, glattstreichen und garnieren

HEIDE KOCHT

Regionale Gerichte und Zutaten aus der Lüneburger Heide



Guten Appetit wünscht

Silvia Heinecker
Heidecafé am Dorfteich 1
29640 Schneverdingen

www.lueneburger-heide.de

Mehr von „HEIDE KOCHT“ auf YouTube unter „Lüneburger Heide“