



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

- 6 Stk. Eier
- 140 g Zucker
- 70 g Buchweizenmehl
- 50 g geriebene Schokolade
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Beeren
- 50 g Marmelade

Mein persönlicher Tipp

Buchweizen enthält kein Klebereiweiß und ist daher ideal für Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie).



Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:



Caecilia Geißegger:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs



Heidenmehltorte



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... 14 Portionen

- Eidotter und Eiklar trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Dotter und Zucker schaumig rühren. Zum Abtrieb nach und nach Heidenmehl und die geriebene Schokolade, sowie den steif geschlagenen Eischnee locker unterheben. In die ausgefettete bemehlte Tortenform füllen.
- Auf der unteren Schiene ins kalte Backrohr geben und bei 175 – 190°C 45 – 60 Minuten backen. Stichprobe mit einer Stricknadel machen.
- Ausgekühlt die Torte in der Mitte durchschneiden, den Unterboden mit Marmelade bestreichen und mit der Hälfte des geschlagenen Schlagobers füllen.
- Die Beeren (bzw. in Stücke geschnittenen Steinfrüchte) darüber streuen und den oberen Tortendeckel hinaufgeben.
- Deckel und Seite mit Marmelade bestreichen und mit der restlichen Hälfte des Schlagobers überziehen.
- Mit grob geraspelter Schokolade bestreuen und kalt stellen.

Zusatzinformation: Der Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er fehlte zu Großmutter's Zeiten in keiner südburgenländischen Bauernküche – beliebt war vor allem der Sterz.