



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

150 g Butter
140 g Staubzucker
5 Stk. Eidotter
5 Stk. Eiklar
140 g Buchweizenmehl
1 Msp. Backpulver
250 ml Schlagobers
Preiselbeermarmelade

Mein persönlicher Tipp

Hadnmehl ist glutenfrei. Daher ist eine Hadnmehltorte für Menschen die empfindlich auf Gluten reagieren eine passende „Mehlspeise“.

Daniela Pecnik

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Polenta, Hadn und Sterz

Had'nmehltorte

Zubereitung

- Butter und Staubzucker schaumig schlagen.
- Dotter nach und nach zugeben und Zitronensaft einrühren.
- Eiklar zu Schnee schlagen.
- Danach den steif geschlagenen Schnee abwechselnd mit dem mit Backpulver versiebt Hadnmehl unterziehen.
- In einer bebutterten, bemehlten Tortenform bei 170 °Celsius ca. 35 bis 40 Minuten backen.
- Mit säuerlicher Marmelade oder mit Schlagobers und Preiselbeermarmelade füllen.
- Mit Schlagobers einstreichen oder mit Staubzucker bestreuen.

