

**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

Had'nmehltoorte

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 versiebten Hadnmehl unterziehen.
- In einer beibutterten, 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.

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