



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

## Preiselbeer-Buchweizentorte

für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

### ZUTATEN:

#### Rührteig:

125 g zimmerwarme Butter  
25 g Rohrzucker  
1 EL Bourbonvanillezucker  
Prise Zimt  
½ TL Zitronenabrieb  
1 Prise Salz  
4 Eigelb  
60 g Weizenvollkornmehl

4 Eiweiß  
75 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Buchweizenmehl  
2 g Backpulver

#### Außerdem:

Butter und Mehl für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben  
1 Gläschen Preiselbeerkonfitüre ca. 200 g

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl dabei abklopfen. Eier trennen. Die Eiweiße mit dem zweiten Zucker zu Schnee schlagen. Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenabrieb und Salz mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe dazugeben.

Mehl und Backpulver sieben, mit den gemahlene Haselnüssen mischen und unter die Masse rühren. Den geschlagenen Eischnee unter die Buttermasse heben und die trockenen Zutaten untermelieren.

In die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Ob der Teig gar ist, kann man mit einem Holzspieß prüfen. Dazu in den Kuchen hineinstecken. Wenn kein Teig mehr daran haftet, ist der Kuchen fertig. Ansonsten noch einige Minuten weiter backen und erneut eine Garprobe durchführen.

Den Kuchen etwas stehen lassen und die Form lösen. Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, einmal mittig aufschneiden und mit der Preiselbeerkonfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.