

Buchweizentorte backen wie die Landfrauen aus der Südheide Gifhorn!

Von einem Ausflug in die Lüneburger Heide mit Kaffeepause im Hofcafé können wir jetzt nur träumen. Aber die Buchweizentorte, eine beliebte Heidjer Spezialität, holen wir uns einfach nach Hause! So backen die Landfrauen in der Südheide ihre Buchweizentorte:

Das Rezept aus dem Kochbuch der Landfrauen Isenhagener Land*:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln und 1 Ei zu einem Mürbeteig kneten. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Danach den Boden stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.



Abb.: Kochbuch Landfrauen Isenhagener Land*

Für den Biskuitteig:

4 Eigelbe mit 120 g Zucker schaumig rühren. **100 g Buchweizenmehl mit 80 g Speisestärke, 0,5 TL Backpulver und 2 EL geriebene Haselnüsse** unterziehen. Anschließend **4 Eiweiße** steif schlagen und den Ei-Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Den Boden nach dem Auskühlen der Fläche nach durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen.

Belag und Füllung:

400 g Preiselbeeren aus dem Glas: 300 g der Beeren auf den Mürbeteig streichen. Den Rest für die Garnitur aufheben. Den Boden mit einem Tortenring umschließen.

200 g Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen und auf den Preiselbeeren verteilen. Dann die erste Hälfte des Biskuitbodens auflegen.

5 Blatt rote Gelatine einweichen und im Wasserbad auflösen.

600 g Sahne mit 2 Pck. Vanillezucker steif schlagen.

400 g Preiselbeeren aus dem Glas glatt rühren, die aufgelöste Gelatine unterrühren, die Sahne unterheben und die Masse auf den Biskuitboden in der Form streichen. Dann den zweiten Boden auflegen.

400 g Sahne steif schlagen und die Torte rundherum damit einstreichen. Den Rand mit **Schokostreuseln** dekorieren und die beiseite gestellten restlichen Preiselbeeren oben auf der Torte garnieren.

*Aus dem Verlag Edition Limosa GmbH, www.limosa.de