

Stachelbeertorte





In meinem Garten werden jetzt die Stachelbeeren reif, wir besitzen einen Strauch mit roten Beeren. Der Geschmack ist säuerlich und eignet sich daher wunderbar für Kuchen, Marmeladen, Sorbets, Sirups und Chutneys. Sie wirken auf den Körper appetitanregend, verdauungsfördernd, harntreibend und blutreinigend. Sie enthalten reichlich Vitamin C und Kalium. Ich möchte euch heute einen Stachelbeertorte zeigen, der uns

einfach köstlich geschmeckt hat.

Zutaten für eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser:

Teig:

125 g weiche Butter

125 g Staubzucker (Puderzucker)

Prise Salz

3 zimmerwarme Eier

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Mehl universal

$\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver

2 Essl. Milch

Belag:

400 g Stachelbeeren geputzt

2 Eier

100 g Kristallzucker

60 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Butter, Staubzucker, Prise Salz und Vanillezucker sehr schaumig rühren, nach und nach die ganzen Eier einzeln unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd

mit der Milch kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit für den Belag die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen. Das Eigelb und die Haselnüsse unterheben und die Stachelbeeren rasch untermischen. Diese Masse auf die vorgebackene Torte verteilen und fertig backen. Die Backdauer beträgt ca. 40 Minuten.