



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

BUCHWEIZENTORTE



ZUTATEN

250 g Buchweizenmehl fein
250 g Butter
6 Eier
250 g Zucker
250 g geriebene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Butter, Eidotter und Zucker schaumig rühren, Mehl und Mandeln dazugeben.

Zuletzt wird das zu Eischnee geschlagene Eiweiß mit dem Vanillezucker locker unter die Masse gehoben.

Den Teig in eine gefettete runde Tortenform geben und bei 170°C ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Erkalten mit Marmelade füllen, mit Staubzucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.

