

Rezept der Woche:

Heidelbeer-Nuss-Torte

Zutaten:

500 g Heidelbeeren
100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier, getrennt
200 g geriebene Haselnüsse
2 TL Backpulver
4 EL Weißwein
4 EL Zucker,
1 Päckchen Tortenguss klar
200 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
Schokostreusel

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Haselnüsse und Backpulver mischen und unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Springform (24cm) ausbuttern und mit Semmelbrösel ausstreuen oder mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Heidelbeeren in Wein und Zucker ca. 5 min dünsten. Abtropfen lassen, Saft auffangen. Heidelbeeren abkühlen lassen und auf die Torte schichten.

Tortenguss mit dem Saft nach Anweisung zubereiten und die Torte damit überziehen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Mit Schokostreusel verzieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.