

## **Buchweizentorte** glutenfrei – mit Ei nicht basisch - aber sehr lecker

### **Zutaten:**

- 6 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter oder Kokosfett
- 1 Msp. Bio-Zitronenabrieb
- 175 g Buchweizenmehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Pg. Backpulver
- 125 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- 1 großer Apfel, gerieben mit
- 2 EL Zitronensaft beträufeln
- 200 g Wild-Preiselbeeren

### **Für die Glasur:**

- 200 g Nougat
- 35 g Kokosfett
- 2 EL Haselnüsse oder Mandeln, grob gehackt

### **Zubereitung.:**

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, fetten und bemehlen.
2. Für die Buchweizentorte die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz und 75 g Zucker steif schlagen und zur Seite stellen.
3. In einer zweiten Schüssel die weiche Butter/Kokosfett mit dem restlichen Zucker (75g) und dem Bio-Zitronenabrieb schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben.
4. Buchweizenmehl, Maisstärke, Backpulver, gemahlene Haselnüsse/Mandeln und den geriebenen Apfel zur Butter-Eigelb-Masse geben und verrühren. Ein Drittel des Eischnees kräftig unterheben, dann die restlichen zwei Drittel vorsichtig unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Springform füllen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Kuchen in der Mitte einmal horizontal durchschneiden. Die untere Hälfte mit den Wildpreiselbeeren füllen und den Deckel des Kuchens wieder darauf setzen.
7. Für die Glasur das Nougat und das Kokosfett in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und verrühren – nicht zu heiß werden lassen.
8. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und ein Backpapier unterlegen. Die Nougatglasur langsam über die Buchweizentorte gießen und mit den gehackten Haselnüssen/Mandeln dekorieren.

**Backtemperatur: ca. 175°C**

**Backdauer: ca. 40 Minuten**

### **Tipp:**

- Die Torte 2 mal durchschneiden und oben mit geschlagener Sahne füllen.
- Die aufgefängene Glasur kann auch als leckerer Brotaufstrich verwendet werden.
- Zur Torte passt auch gut ein Klecks Schlagsahne.

Ursprungsrezept aus Kaffee oder Tee Fernsehsendung, abgewandelt von Pusteblume

