

**Buchweizentorte mit Johannisbeeren**

**Buchweizentorte mit Johannisbeeren**

**Zutaten für eine Springform von 26cm Durchmesser:**

250g Butter  
250g Zucker  
6 Eier  
200g Buchweizenmehl  
100g Weizenmehl  
200g gerieben Mandeln  
2 Teelöffel Backpulver  
500g rote und schwarze Johannisbeeren  
Puderzucker

**Zubereitung**

Die Butter und den Zucker schaumig rühren, dann ein Ei nach dem anderen einarbeiten. Mehl, Backpulver und Mandeln nach und nach unterrühren. 20 Minuten ruhen lassen. Die Springform gut einbuttern und mit Semmelbröseln austreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Johannisbeeren locker und gleichmäßig unter den Teig heben und in die Form füllen. Nach 15 Minuten auf 180 Grad herunter schalten. Weitere 40 Minuten backen bis der Kuchen schön braun ist. Die ausgekühlte Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Rezept: Helmut Gote