

Buchweizen-Haselnuss-Torte

von Christl Kurz

- 100 g Buchweizen
- 75 g Haselnüsse, fein gerieben
- 150 g Honig
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 Msp. Vollmeersalz
- 1 Msp. Vanille
- 1 Tl. Butter
- 1 El. Mehl

Buchweizen staubfein mahlen, 1 El Mehl zum Ausstauben der Form zurückbehalten.

Fein geriebene Haselnüsse dextrinieren.

Honig mit Eigelb hell schaumig rühren.

Eiweiß mit Salz steif schlagen und zugeben.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Alle Zutaten mit einem Kochlöffel luftig unterschlagen.

Eine feuerfeste Form mit ca. 20 cm Durchmesser und 30 cm Höhe mit Butter auspinseln, mit Mehl ausstauben und den Teig einfüllen.

Ca. 30 Min. bei 180° C backen - die Backzeit ist jedoch unverbindlich, da jeder Ofen anders heizt.

Deshalb nach 30 min. mit einem Holzstäbchen prüfen.

Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Füllung: (Lecker ist auch eine Erdbeersahne-Füllung.)

- 2 El. Cointreau
- ¼ Ltr. süße Sahne
- 2 Orangen
- 2 El. Waldhonig
- 1 Msp. Nelkenpulver
- ½ Msp. Muskatnuss

Den ausgekühlten Kuchen 2 x horizontal durchschneiden, so dass 3 gleich dicke Teigplatten entstehen, diese mit Cointreau beträufeln.

Sahne steif schlagen.

Orangen hauchdünn abschälen und die Schale in hauchdünne Streifen schneiden, mit Nelken- und Muskatpulver in Honig mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Orangenfleisch in ½ cm Würfelchen schneiden.

Teigboden mit ¼ der Sahne bestreichen, mit 1/3 der Orangenschalen-Masse und ½ der Orangwürfel belegen.

Teigmittelstück darauf geben, wiederholen wie vorher, mit Teigplatte abschließen, den Rest des Rahms wie eine Haube über die Torte fließen lassen, mit Orangenschale und Honig verzieren.