



Beate Stach

**E-Mail:** stach@glutenfrei-lebenswelt.de

**Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:**

### **Schwarzwälderkirschtorte (© S. Stefka / B. Stach)**

Zutaten Teig:

➤ 40 g Kartoffelmehl ➤ 40 g Maisstärke ➤ 40 g Reismehl ➤ 6 Eier ➤ 50 g Butter ➤ 200 g Zucker ➤ 50 g Kakao ➤ 1 Prise Salz ➤

Zutaten Kirschfüllung/Sahne/Dekor:

➤ 1 Glas Sauerkirschen ➤ 60 g Zucker ➤ 25 g Maisstärke ➤ 1 Messerspitze Zimt Kirschwasser ➤ 1000 ml Sahne ➤ 80 g Zucker ➤ das Mark einer Vanilleschote ➤ Schokoraspel als Dekoration ➤

Backtipps:

➤ den Ofen auf 160 Grad vorheizen ➤ Eier, Zucker und Salz im Wasserbad mit dem Mixgerät schaumig rühren ➤ dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und mehrere min. weiterrühren ➤ die restlichen Zutaten vorsichtig untermischen und zuletzt die zerlassene Butter hinzugeben ➤ eine eingefettete Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen ➤ bei 160 Grad ca. 30 min backen (Umluft) ➤ den fertigen Kuchen auskühlen lassen und im lauwarmen Zustand in drei etwa gleichdicke Böden zerschneiden, je nach Geschmack



mit Kirschwasser beträufeln und weiter auskühlen lassen ➤ die Sauerkirschen gut abtropfen ➤ 250 ml des Kirschsafte aufkochen und mit der Maisstärke andicken ➤ mit Zucker, Zimt und Kirschwasser abschmecken ➤ die Sahne steif schlagen ➤ mit Zucker und Vanillemark verfeinern auf den unteren Boden mit Sahne Ringe spritzen ➤ den Zwischenraum mit den Kirschen und mit dem andickten Kirschsafte füllen ➤ die Böden sowie die gesamte Torte mit Sahne, Kirschen und Schokoraspeln ausgarnieren ➤

Guten Appetit!