

## Schwarzplenten-Torte (Buchweizen-Kuchen)

Rezept von Hansjörg Ladurner, Restaurant Scalottas, Lenzerheide

### Zutaten

250 g Butter (sollte sehr weich sein)  
250 g Zucker  
etwas Vanillemark  
6 Eier  
1 Prise Zimt  
250 g Buchweizenmehl  
250 g geriebene Mandeln  
400 g Preiselbeermarmelade

### Zubereitung

Butter mit 150 g Zucker und Vanille schaumig rühren.

Die Eier trennen und das Eigelb nach und nach in die Buttermasse geben. Den Zimt dazugeben. Die Buttermasse sollte sehr cremig sein, an der Grenze zu flüssig.

Das Eiweiss zu halbsteifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und die Masse fertig schlagen.

Mehl und Mandeln mischen und über die Buttermasse geben. Den Eischnee darüber gleiten lassen. Alles vorsichtig unter den Teig heben. (Wichtig: Nicht zu fest rühren.)

Den fertigen Teig in eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 175° ca. eine Stunde lang backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Den Kuchenboden einmal horizontal durchschneiden und mit reichlich Preiselbeermarmelade füllen. Den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

Nach Geschmack mit geschlagener Sahne servieren.