



Buchweizentorte - Südtirol

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser:

250 g	Butter
250 g	Zucker
6 Stk.	Eier (M)
250 g	Haselnüsse, gerieben
250 g	Buchweizenmehl (Schwarzplenten)
1 Pkg.	Backpulver
Vanille, Salz	
150 g	Preiselbeermarmelade
Puderzucker	

Der **echte Buchweizen** ist ein Knöterichgewächs. Buchweizen ist ein Pseudogetreide (Pseudocerealie). Der Name Buchweizen leitet sich von seinen kastanienbraunen dreikantigen Früchten ab, die eine ähnliche Form wie Bucheckern haben. In manchen Gegenden wird Buchweizen auch als **Heiden, Heidenkorn, schwarzes Welschkorn** oder **Schwarzplenten** bezeichnet.

Zubereitung:

1. Die weiche Butter und 150 g Zucker hell-cremig schlagen, Eigelbe nach und nach unter die Masse rühren.
2. Nüsse, Buchweizenmehl, Backpulver und Vanille zugeben und gut vermengen.
3. Eiklar mit dem übrigen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.
4. Eischnee wie üblich (1/3 – 2/3) unter die Masse heben.
5. Springform buttern und mit Mehl ausstäuben, Teig einfüllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden, mit Preiselbeermarmelade füllen.
8. Die Torte mit Puderzucker bestäuben.