

Buchweizen-Torte mit Ölweiden- Marmelade

von Frederike Tischoff
und Isabell Engelman



Die Früchte der essbaren Ölweide sind Scheinbeeren. Sie reifen im späten September und Oktober, schmecken süßsauerlich, herb und sind sehr saftig. Sie enthalten einen Kern, der bei rohen Früchten mitgegessen werden kann. Die Beeren sind ähnlich, wie ihre Verwandten die Sanddornbeeren, durch ihren hohen Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen sehr gesund.

Ölweiden-Marmelade

(für ca. 5x200ml Gläser Marmelade)

- 1 kg Ölweidenfrüchte
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Bio-Zitrone

Die Früchte in einem Topf mit etwas Wasser kurz aufkochen, durch ein Sieb streichen. Die Zitrone waschen und den Abrieb einer Zitronenhälfte mit dem Saft der ganzen Zitrone, dem Fruchtmus und dem Gelierzucker vermischen.

Alles einige Minuten rühren und sprudelnd kochen lassen. In die sauberen Gläser füllen bis zum Rand und sofort verschließen. Auf Grund des leicht herben Geschmacks der Marmelade schmeckt sie auch sehr gut zu herzhaften Gerichten oder auf Käsebrot.

Buchweizen-Torte

- 4 Eier, getrennt
- 180g Zucker
- 150g Buchweizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 500g Ölweiden-Marmelade
- 3/4l Sahne
- Zartbitter Schokoraspel

Den Backofen auf 190-200 Grad Umluft vorheizen.

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen und 100g Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit dem restlichen

Zucker schaumig rühren, den Eischnee darunterziehen. Buchweizenmehl und Backpulver zur Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform von 26cm Durchmesser einfetten, den Teig einfüllen und ca. 30 Minuten backen.

Den erkalteten Boden einmal durchschneiden, zuerst mit der Hälfte der Ölweiden-Marmelade und dann mit einem Teil der Sahne bestreichen. Den obersten Boden aufsetzen und wieder zuerst mit Marmelade und dann mit Sahne bestreichen. Auch den Rand mit Sahne bestreichen, zuletzt die Torte mit den Schokoraspeln nach belieben bestreuen.

Tipp: Die Torte schon einen Tag vor dem Verzehr zubereiten und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. :)

