

# Rezept Vollkorn-Buchweizentorte

Nach Angaben von Frau Marti  
Aufgezeichnet von Ingo F. Rittmeyer

# Bio-Rittergut Rittmeyer

Erste Sächs. Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei  
Produktion, Groß- und Einzelhandel  
Unikat-Verlag und Versand  
Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur  
04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29  
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112  
info@bio-rittergut.de www.bio-rittergut.de  
1. März 2006

**Zutaten** für den Teig aus Rittmeyers Hofladen, natürlich alles aus kontrolliert ökologischer Erzeugung:

200 g Bio-Buchweizen fein gemahlen  
6 große Bio-Eier Klasse L, frisch von Rittmeyers Freilandhühnern  
150 g Bio-Bienenhonig  
50 g Bio Speisestärke  
4 Teelöffel voll Bio-Weinstein-Backpulver

**Zutaten** für Füllung und Verzierung

750 g Bio-Sahne  
200 g Honigmarzipan

**Teig: So wird's gemacht:**

Eigelb vom Eiweiß trennen.

Eigelb mit 1/3 Honig verrühren.

Eiweiß mit den restlichen 2/3 Honig zu Schnee rühren  
und auf die Eigelb-Honigmasse auftragen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver darafsieben und vorsichtig unterheben.

Dann in Backform geben und bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen und Abkühlen die Torte in 3 waagrechte Scheiben schneiden.

**Füllung: So wird's gemacht**

200 g Honigmarzipan in dünne Scheiben schneiden und auf die einzelnen Tortenböden legen.

750 g Sahne schlagen und auf das Honigmarzipan auftragen.

Die beiden unteren Tortenböden übereinander legen und den Tortendecken obenauflegen.

Dann die Torte mit der restlichen Schlagsahne verzieren und kühl aufbewahren.