

Rezept Vollkorn-Kirschtorte

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

Rezept für Vollkorn-Kirschtorte. Alles aus kontrolliert biologischer Erzeugung

Zutaten für den Teig.

180 g Bio-Weizen fein gemahlen

140 g Bio-Bienenhonig

6 große Bio-Eier Klasse L, frisch von Rittmeyers Freilandhühnern

40 g Bio Maisstärke

3 Teelöffel voll Bio-Weinstein-Backpulver

2 gestrichene EL Bio-Kakao

2 Messerspitzen voll Bio-Vanillepulver

1 Messerspitze voll gemahlene Bio-Zimt

Bisquitteig herstellen

6 Eier Eigelb trennen und Eigelb schaumig schlagen

2/3 Bio-Bienenhonig, den Bio-Vanillepulver und den Bio-Zimt unter das Eigelb mischen.

Dann

Die 6 Eiweiss steif schlagen, Honig dazu,

den Eischnee auf die Honig-Eigelb-Masse, darauf das Mehl, Kakao, Backpulver und Speisestärke vorsichtig unter den Eischnee unterheben.

Dann den Teig in eine Springform geben und bei 175 bis 190 Grad 25 bis 30 Minuten backen.

Zutaten für die Füllung

1 Glas Bio-Sauerkirschen

750 g Sahne schlagen mit 40 g Honig

¼ l Kirschsafte, evtl. mit Wasser ergänzt

40 g Maisstärke

Füllung herstellen

Von der Maisstärke 4 Esslöffel voll abnehmen und separat mit etwas Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die angerührte Masse nochmals kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

750 ml Schlagsahne mit 40 g Bienenhonig und etwas Vanillepulver schlagen.