



## Buchweizentorte

### Zutaten

- 200 g Buchweizenmehl
- 200 g Butter
- 180 g Vollrohrzucker
- 150 g geriebene Mandeln
- 3 Eier
- 1/2 Teelöffel Weinsteinpulver
- Saft einer Zitrone
- Zimt
- 1 Schuss Rum
- Preiselbeermarmelade
- Mandelblättchen

Butter flaumig rühren, Gewürze und Zucker begeben, die ganzen Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Weinsteinpulver und Mandeln vermischen und unter die Masse heben.

Teig in eine befettete Form geben, mit Preiselbeermarmelade bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und eine gute Stunde bei 160° C backen.

### *Tipp:*

Buchweizen ist an sich eher bröselig, aber wenn man die ausgekühlte Torte über Nacht in eine Frischhaltefolie einschlägt, wird sie sehr saftig und bröselt weniger.

