Leichter Buchweizenkuchen

Die leichte Buchweizentorte ist ganz einfach zuzubereiten und deshalb ideal für Backanfänger. Das Rezept hierfür ist glutenfrei und laktosefrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: HDValentin

Zutaten

250 g	Butter (weiche und laktosefrei)
210 g	Zucker
6 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
260 g	Buchweizenmehl
260 g	Mandeln (gemahlene)
1 Packung	Backpulver
1 Glas	Preiselbeeren
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den leichten **Buchweizenkuchen** den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier trennen. Butter mit 3/4 des Zuckers schaumig schlagen. Eigelb unterrühren.

2. Buchweizenmehl mit Backpulver und den Mandeln oder Nüssen mischen und mit der Butter-Zucker-Masse vermengen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.

3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Ca. 50 Minuten im Ofen backen. Anschließend ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte piksen, um zu sehen, ob er durchgebacken ist.

4. Wenn kein Kuchenteig mehr an dem Holzspieß kleben bleibt, ist er fertig. Herausnehmen und

abkühlen lassen. Den Kuchen dann horizontal durchschneiden.

5. Auf der unteren Hälfte die Preiselbeeren verteilen. Die obere Hälfte wieder auf den Boden setzen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Der leichte Buchweizenkuchen mit frisch geschlagenem Schlagobers (laktosefrei) servieren.