Buchweizenkuchen

Der Buchweizenkuchen ist ein Südtiroler Kuchenklassiker mit feinem Nussaroma und Preiselbeermarmelade. Durch das Buchweizenmehl erhält die Mehlspeise ihren besonderen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,1 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
220 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
220 g	Buchweizenmehl
170 g	Haselnüsse (gemahlen)
12 g	Backpulver
220 g	Preiselbeermarmelade
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den feinen **Buchenweizenkuchen** mit **Preiselbeermarmelade** zuerst die Eier sorgfältig trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz cremig aufschlagen, bis eine feste, aber noch leicht weiche Konsistenz entsteht. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (24–26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten.

2. Die weiche Butter und Feinkristallzucker hell und cremig aufschlagen. Die Eidotter einzeln nacheinander unterrühren. Buchweizenmehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen. Zusammen mit etwa einem Drittel des Eischnees zur Butter-Ei-Masse geben und kurz verrühren. Anschließend den restlichen Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, damit der Teig schön luftig bleibt. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Ofen etwa 35–40 Minuten backen. Mit einer **Stäbchenprobe** prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Danach vollständig auskühlen lassen.

4. Den Kuchen waagerecht mit einem langen, scharfen Messer halbieren. Die untere Hälfte großzügig mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Den Kuchen-Deckel daraufsetzen und leicht andrücken. Den Buchweizenkuchen anschließend mindestens 3 Stunden oder über Nacht unter einer Kuchenhaube oder verpackt mindestens 3 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Den Buchweizenkuchen mit Preiselbeermarmelade vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp