

Schwarzwälder Kirschtorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torte
Schweden

150 g Butter
40 g Zucker
1 Vanilleschote, Mark davon
1 pn Salz
2 Eigelb
200 g Mehl
125 g Puderzucker
2 Eier
125 g Mandeln, geschält, gerieben
1 Zitrone, abgeriebene Schale

* QUELLE :UNBEKANNT
- konvertiert aus ASCII-Text
- angepasst durch Peter Mess

Die möglichst weiche Butter mit dem Zucker, der Vanille und den Eigelben verrühren. Das Mehl darübersieben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker und den Eiern schaumig rühren. Löffelweise die Mandeln, die Zitronenschale und das Mehl unterrühren. Den Teig ausrollen und Rand und Boden einer Springform damit auslegen.

Die Füllung auf den Boden streichen und die Torte auf der zweiten Schiebeleiste von unten 45 Min. backen.

Die Torte in der Form abkühlen lassen.