

Brombeer-Marzipan-Torte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Brombeeren
100 g Margarine
4,0 Eier
125 g Zucker
100 g Buttermilch
150 g Weizenmehl Typ 550
0,5 Backpulver
Päckchen
100 g Marzipan-Rohmasse
150 g Saure Sahne

(Angaben für 1 Kuchen)



Sie klingt und schmeckt sehr edel, diese Brombeer-Marzipan-Torte, ist aber schnell und einfach zubereitet.

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Margarine schmelzen. Die Hälfte der Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Geschmolzene Margarine und Buttermilch zugeben. Mehl mit Backpulver unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 10 Min. vorbacken.

Die übrigen Eier mit gut zerkleinertem Marzipan schaumig schlagen, die saure Sahne untermischen. Die Brombeeren auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Eiermasse darüber gießen.

Den Kuchen in 20-25 Minuten fertig backen.

