

Brombeer-Marzipan-Torte

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

Zutaten

- 500 g Brombeeren
- 100 g Margarine
- 4 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.