

Sauerländer Wipfeltorte

Zutaten | 1 Springform

600 g	Stachelbeeren, frisch oder aus dem Glas
150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillinzucker
5	Eier
175 g	Mehl
50 g	Mandeln
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zubereitung:

- Stachelbeeren putzen und waschen. Oder Stachelbeeren aus dem Glas abgießen und abtropfen lassen.
- Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Ein Ei dazu geben. 4 Eier trennen. Eiweiß auffangen und zur Seite stellen. Die Eigelbe ebenfalls dazu geben und alles gut verrühren.
- Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und alles zu einem Glatten Teig rühren.
- Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und mit den Stachelbeeren belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker und Zitronensaft unterrühren.
- Auf den vorgebackenen Stachelbeerboden das Eiweiß mit einer Spritztüle aufspritzen und den Kuchen nochmals 30 Minuten backen.

Tipp:

Die Sauerländer Wipfeltorte schmeckt auch statt mit Stachelbeeren wunderbar, wenn sie mit Rhabarber oder anderem Obst der Saison gebacken wird.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 206 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
513 kcal	23 g	65 g	9,2 g	42 mg