

# Kirsch-Torte

## Für 12 Portionen:

4 große Eier	175 g Zucker	125 g feine Haferflocken
125 g Vollkorn-Weizenmehl (1050)	1 Paket Backpulver	750 g Sauerkirschen

## Belag:

75 g Butter	40 g Zucker	50 g gehackte Mandeln
-------------	-------------	-----------------------

Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu festem Schnee, das Eigelb und den Zucker zu Schaum schlagen. Haferflocken mit Mehl und Backpulver vermischen.

Die Eigelb-Zucker-Masse, den Eischnee, das Haferflockengemisch und die entsteinten Kirschen nacheinander in eine große Schüssel geben. Mit einem Rührlöffel (mit Loch) alles vorsichtig großflockig vermischen.

Eine Tortenform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier auslegen und darauf die Masse verstreichen. Die Butter in Flöckchen auf der Torte verteilen. Gehackte Mandeln und Zucker darüber streuen. Bei 200 Grad etwa 60 Minuten backen.

## Tipps:

Unser Rezept können Sie den ganzen Sommer je nach Obstangebot variieren. Am besten allerdings eignen sich leicht säuerliche Beerenfrüchte, wie Johannisbeeren oder Stachelbeeren. Aber auch Himbeeren oder Brombeeren schmecken mit dem flockigen Baiser-Vollkornteig sehr gut. Im Winter dürfen es auch tiefgekühlte Früchte sein.

Sauerkirschen sind eine interessante Beilage auch zu Deftigem, zum Beispiel zu Schweinefilet oder Entenbrust. Etwa 500 Gramm entsteinte Kirschen werden zusammen mit 400 Gramm angebratenen Schalotten und etwas Wasser 20 Minuten lang gedünstet. Gewürzt wird mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, frischem Thymian und etwas Zucker.

Sauerkirschen eignen sich perfekt für die Rote Grütze. 500 g Früchte werden mit 1/2 Liter Flüssigkeit und 50 g Zucker gekocht. Der Clou: 40 g Speisestärke wird mit 5 Eln Amaretto verrührt und 250 g Kirschen werden zum Schluss roh untergerührt.

test Juli 2001