

Stachelbeertorte



Zutaten

Zubereitung



125 g Butter
100 g Zucker
200 g Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
1 Ei
evtl. etwas Wasser

die Zutaten miteinander verkneten und den Teig kaltstellen



Aus 1/3 der Teigmenge einen dünnen Boden in einer Springform 10 Min. bei 200°C abbacken. Den Boden anschließend sofort aus der Form nehmen und zerbröseln. Aus dem restlichen Teig 20 Min. bei 200°C einen zweiten Boden backen.



1 EL Butter
1 EL Zucker

in einer Pfanne erhitzen, die Brösel dazugeben und solange anrösten bis eine krokantartige Masse entsteht, abkühlen lassen



½ l Sahne
etwas Vanillezucker
1 Glas Stachelbeeren
(abgetropft)

steifschlagen, 1/3 der Sahne auf den Boden streichen und die Stachelbeeren darauf verteilen; die Hälfte der Brösel und den Rest der Sahne darauf schichten, mit den restlichen Bröseln verzieren

