

# Buchweizentorte „Tiroler Schwarzplententorte“

250 g	Butter
250 g	Staubzucker
1 Pack	Vanillezucker
6	Eier
250 g	geriebene Nüsse
250 g	feines GranAlpin Buchweizenmehl
2 EL	Stärkemehl
1 Pack	Backpulver
2 EL	Kakao oder 60 g geriebene Schokolade
2	Äpfel, fein gerieben
	Preiselbeermarmelade
	Staubzucker
	Schlagobers

1. Backofen auf 160°C vorheizen. Grosse Tortenform befetten und bemehlen.
2. Butter schmelzen, abwechselnd Zucker und versprudelte Eier zurühren, bis eine sehr helle Masse entsteht. Nüsse, Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao mischen und unter die Eiermasse mischen. Zum Schluss mit den Äpfeln auflockern und in die Tortenform füllen. Circa 1 Stunde backen.
3. Ausgekühlt mit Preiselbeermarmelade bestreichen und mit Schlagobers verzieren oder durchschneiden, mit Marmelade füllen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.