

Preiselbeer-Buchweizen-Wickeltorte

16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

100 g glattes Mehl
50 g gemahlene Mandeln
25 g weiche Butter
40 g Waldhonig
1 Eiklar (Größe M)

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
2 EL heißes Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 g Waldhonig
125 g Buchweizenmehl
25 g Speisestärke
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Obers-Füllung:

600 ml flüssiges Schlagobers
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Zum Bestreuen:

300 g angegedickte Wild-Preiselbeeren

1 Mürbteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Wasser und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Honig mit dem Kochlöffel unterrühren. Buchweizenmehl mit Stärke, Backpulver und Mandeln vermischen und unterheben.

4 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) geben und glatt streichen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

- 5 Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen. Das Backpapier abziehen und das Biskuit erkalten lassen.
- 6 Das erkaltete Biskuit in 5 ca. 8 cm breite Streifen schneiden.
- 7 **Obers-Füllung:**
Schlagobers mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker kurz unterrühren. Ca. 2/3 des Schlagobers auf der Biskuitplatte verstreichen. Auf jeden Streifen mittig ca. 2/3 der Preiselbeeren verteilen. Den ersten Streifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Mürbteigboden setzen. Die übrigen Streifen spiralförmig darumwickeln. Überstehenden Mürbteig abschneiden, zerbröseln und zur Seite geben.
- 8 Die Torte mit dem übrigen Schlagobers einstreichen und den Rand mit dem Tortenganierkamm verzieren. Die übrigen Bodenbrösel mit den übrigen Preiselbeeren auf der Torte verteilen und die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

