

# Das ist Ihr Tortenstar!

## STACHELBEEREN

... Früchtchen mit Starqualitäten!

### Stärke statt Stacheln

- ★ Apfel- und Zitronensäure sind für das süßsaure Aroma der Beeren verantwortlich und regen die Produktion der Magensekrete an. Die Fruchtsäuren wirken damit appetitanregend und verdauungsfördernd.
- ★ Das in den Beeren reichlich enthaltene Pektin, ein wasserlöslicher Ballaststoff, wirkt darmreinigend & regt ebenfalls die Verdauung an.
- ★ Silicium kräftigt Haare und Nägel, strafft das Bindegewebe und hält die Blutgefäße elastisch.

### Reizend durch Reife

- 🍷 Heimische Stachelbeeren haben von Juni bis August Saison. Besonders süß schmecken die roten Sorten. Die Früchte reifen nach der Ernte kaum nach, deshalb beim Einkauf auf einen guten Reifegrad achten.
- 🍷 Stachelbeeren halten sich im Kühlschrank 3 Tage, wenn sie ungewaschen in einer mit Folie abgedeckten Schüssel aufbewahrt werden.



Unser  
Geheimtipp vom Hof

Eine Stachelbeersosse ist besonders delikats zu Geflügel. Dazu Stachelbeeren weich kochen, durch ein Sieb streichen, mit etwas Butter, Zucker und geriebener Zitronenschale abschmecken und heiß servieren!



## STACHELBEER-KNUSPERTORTE

Ganz siegreich!



### Rezept für 1 Torte (Ø 28 cm)

Für den Teig:  
500 g Mehl  
250 g Zucker  
2 Eier  
1 Päck. Backpulver  
150 g flüssige Butter

Für die Füllung:  
2 Gläser Stachelbeeren (2 x 850 g)  
200 g Zucker  
3 Päck. weißer Tortenguss  
3/4 l Sahne  
100 g Zucker nach Geschmack geröstete Mandelblätter

**Teigherstellung:** Mehl, Zucker, Eier, Backpulver miteinander vermengen. Flüssige Butter zugeben und den Teig zu Streuseln "verkrümeln". Teig auf 2 Springformen verteilen und 60 Min. bei 150° (Umluft) abbacken.

Bitte berücksichtigen Sie, dass Backöfen unterschiedliche Backverhalten aufweisen. Um ein optimales Backergebnis zu gewährleisten, beachten Sie bitte die jeweiligen Eigenschaften Ihres Backofens.

**Füllung:** Stachelbeeren zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Eine Teigplatte als Boden auf eine Kuchenplatte geben und diese mit einem Tortenrand versehen. Die zweite Teigplatte zu groben Krümeln zerstoßen. Stachelbeeren gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Den Stachelbeersaft (evtl. auf 1/2 l mit Wasser auffüllen) mit dem Zucker und Tortenguss andicken und über die Stachelbeeren geben. Sahne mit Zucker (nach Geschmack) steif schlagen, auf die erhaltete Stachelbeermasse geben und glattstreichen. Krümel der zweiten Teigplatte auf der Sahneschicht verteilen. Tortenring entfernen und Tortenrand mit den Mandelblättern verzieren.

*Tipp: Falls Sie einmal mehr Lust zum Genießen als zum Backen haben - diese Torte gibt es fast in jedem Bauernhofcafé!*

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Landservice-Hof...

Die schönsten  
Landerlebnisse in NRW  
finden Sie unter:

landservice.de

Die Cafés der Unternehmerkreise Bauernhofgastronomie der Landwirtschaftskammer NRW bedanken sich bei allen Besuchern der Schlemmertage mit diesem Rezeptservice der Siegertorte ganz herzlich!