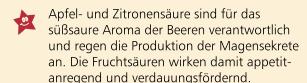
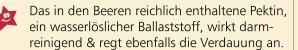
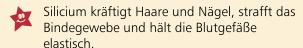


... Früchtchen mit Starqualitäten!

Stärke statt Stacheln







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.



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



STACHELBEER-KNUSPERTORTE

Rezept für 1 Torte (Ø 28 cm)

Ganz siegreich!



		<u>Für den leig:</u>	<u>leighei</u>
500	g	Mehl	miteina
250	g	Zucker	und de
2		Eier	Teig au
1	Päck.	Backpulver	150° (l
150		flüssige Butter	Bitte beri
	9	ge Darte.	halten au beachten
			E " II

Mandelblätter

150	g	flüssige Butter
2	Gläser	
200	g	(2 x 850 g) Zucker
3	Päck.	weißer Tortenguss
3/4		Sahne
		Zucker nach
		Geschmack
100	g	geröstete

rstellung: Mehl, Zucker, Eier, Backpulver ander vermengen. Flüssige Butter zugeben en Teig zu Streuseln "verkrümeln". uf 2 Springformen verteilen und 60 Min. bei Umluft) abbacken.

ücksichtigen Sie, dass Backöfen unterschiedliche Backverufweisen. Um ein optimales Backergebnis zu gewährleisten, n 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 | mit Wasser auffüllen) mit dem Zucker und Tortenguss andicken und über die Stachelbeeren geben. Sahne mit Zucker (nach Geschmack) steif schlagen, auf die erkaltete 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:



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