



Hier ist ein Rezept für eine leckere Preiselbeer-Sahne-Torte.

### Zutaten:

Für den Teig: 150 g Butter  
100 g Zucker  
3 Eier (das Eigelb in einem extra Schälchen sammeln, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen)  
200 g grob gemahlene Haselnüsse  
2 EL Kakao, 1 TL Backpulver

Für den Belag: 1 Glas Preiselbeeren,  
Schlagsahne und Borkenschokolade zum Verzieren

1. Als Erstes schlägst du mit einem Rührgerät die zerlassene Butter und den Zucker schaumig.
2. Dann gibst du das Eigelb, die Haselnüsse, den Kakao und das Backpulver hinzu.
3. Zum Schluss hebst du mit einer Gabel vorsichtig den Eischnee unter.
4. Fülle den Teig nun in eine Springform und backe ihn bei 175° etwa 45 Minuten lang.
5. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, musst du sofort die Preiselbeeren darauf verteilen.
6. Kurz vor dem Servieren streichst du dann noch die geschlagene Sahne auf die Torte und verzierst sie mit Borkenschokolade.

Das Schlemmen kann beginnen!



# Rezept schreiben



Nun schreibe eine Anleitung, wie man dein Lieblingsessen oder Dessert zubereitet:



Zutaten: .....

.....

.....

1. Als Erstes

.....

.....

.....

2. Dann

.....

.....

.....

3. Zum Schluss

.....

.....

.....

