

## **Kirschtorte mit Rotweinsahne**

Einen Biskuitteig bereiten aus:

6 Eier  
180 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
40 g Kakao

Backen bei ca. 180°C 30- 35  
Minuten  
Nach dem Abkühlen den Biskuit 2  
Mal durchschneiden.

Eine Kirschfüllung bereiten aus:

1 Glas Sauerkirschen entsteint  
3 Eßl. Zucker  
40 g Speisestärke

Die Kirschen (ca. 400 g) abtropfen  
lassen. Von 1/4l Saft etwas  
wegnehmen. Speisestärke damit  
anrühren, den Rest mit den  
Kirschen erhitzen, die angerührte  
Speisestärke einrühren und  
aufkochen lassen. Nach dem  
Abkühlen diese Masse auf den 1.  
Boden geben, dann den 2. Boden  
darauf legen und mit ca. 3 Essl.  
Kirschmarmelade bestreichen.

Für die Rotweinsahne:

6 Blatt Gelatine in Wasser  
einweichen. 350 ml Rotwein mit  
3 Essl. Zucker erwärmen,  
die eingeweichte Gelatine darin  
auflösen und  
500 g Schlagsahne mit  
1 Vanillinzucker steif schlagen.

Sobald der Rotwein anfängt zu  
gelieren, ihn nochmals gut  
durchrühren und dann unter die  
Sahne ziehen.

Unter 1/3 der Sahne  
30 g dunkle Raspelschokolade heben  
und auf den 2. Boden streichen,  
den 3. Boden aufsetzen.  
Die Torte mit der restlichen  
Rotweinsahne bestreichen und mit  
Raspel verzieren.

### **Tipp:**

Die Rotweinsahne eignet sich übrigens  
auch sehr gut als Nachtisch.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihre  
Familie Weiberle

WEINGUT WEIBERLE  
Horrheimerstr.4  
74343 Hohenhaslach  
07147-6282  
[www.weingut-weiberle.de](http://www.weingut-weiberle.de)



# BACK REZEPTE

## **Beschwipster Apfelkuchen**

Mürbteig:

300g Mehl  
125g Zucker  
150g Butter  
1 TL Backpulver  
1 Ei

Aus den Zutaten Teig kneten und kaltstellen.

Füllung:

1 kg Äpfel geschält und kleingeschnitten  
3/4 l Weißwein  
von WEINGUT WEIBERLE  
(oder teilweise Apfelsaft)  
180g Zucker  
1 Vanillinzucker  
2 P. Vanillepudding

Pudding mit Weißwein kochen, Äpfel, Zucker und Vanillinzucker unterrühren.

Teig ausrollen, in die Form legen und Füllung darauf geben.

Backen: 60 min bei 160-175°C  
Kuchen in der Form erkalten lassen.

2 Becher Sahne mit 1 P. Sahnesteif schlagen und auf dem Kuchen verteilen.

Mit Kakao bestäuben.

## **Rieslingtorte**

1 Bisquitboden

Saft von 2 Zitronen  
1/8l Riesling trocken  
von WEINGUT WEIBERLE  
150g Zucker  
2 Eigelb  
unter ständigem Rühren aufkochen

6 Blatt Gelatine einweichen, quellen lassen und in der warmen Masse auflösen.

3 Becher Sahne steif schlagen und unter die kalte Masse (kurz bevor sie geliert) ziehen.

Den Bisquitboden in einen Tortenring legen und die Masse einfüllen.  
Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am anderen Tag nach Belieben mit Sahne, Zitronenstückchen, Schokoraspeln, o.ä. verzieren.

## **Rotweinkuchen in 2 Variationen**

200 g Margarine  
200 g Zucker  
4 Eier  
1 TI Zimt  
1 Eßl. Kakao  
1/8 l Rotwein von WEINBAU WEIBERLE  
250 g Mehl  
1 Backpulver  
1 Päckchen Schokostreusel oder -raspel

oder

250 g Margarine  
200 g Zucker  
5 Eier  
250 g Mehl,  
1 Backpulver  
1 Eßl. Zimt  
1 Eßl. Kakao  
100 g Schokostreusel  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1/8 l Rotwein von WEINGUT WEIBERLE

Rührteig bereiten, in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Kapsel geben.  
Bei ca. 180°C (Umluft) 1 Stunde backen.  
Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder oben mit Schokoguss bestreichen.