

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



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 EBI. 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 EBI. Zimt
1 EBI. 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.