



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand

Zum Muttertag: **Schoko-Dinkel-Torte**

Arbeitsgeräte

- Schüssel
- Rührgerät
- Waage
- Backform
- Backofen
- Gummi-Löffel
- Koch-Löffel
- Teigkarte
- Sieb

Zutaten

- 50g Butter und 2 EL dunkles Kakaopulver im Wasserbad erwärmen, 50g Honig zufügen, umrühren und etwas abkühlen lassen
- 200g Butter, weich
- 200g Blüten-Honig
- 6 Eier
- ½TL Vollmeersalz
- ½TL Backpulver
- ½TL Vanillemark
- 250g Dinkel-Vollkorn Mehl

Füllung

- Marillen-Marmelade

Glasur

- 70 g Butter
- 70 g dunkle Schokolade

Dekoration

- Marzipan-Rohmasse (selber machen oder im Fachgeschäft erhältlich)
- Staubzucker

Schrift

- Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen, Honig, Salz und Vanille dazugeben.
2. Die Eier nach und nach unterrühren und anschließend mit dem erkalteten Butter-Honig-Gemisch vermengen.
3. Das Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unter die Buttermasse heben.
4. Den Teig in eine Backform geben und bei 180°C 40 Minuten backen.
Tipp der Bäuerin: Den Teig den Rand entlang nach oben streichen, so geht er garantiert auf.
5. Für die Glasur Butter und zerkleinerte Schokolade getrennt in zwei Wasserbädern erwärmen. Beim Wasserbad der Schokolade darauf achten, dass kein Wassertropfen in die Schokolade spritzt, sonst wird sie nicht flüssig. Die flüssige Schokolade unter die flüssige Butter rühren. Abkühlen lassen und über die Torte gießen.
6. Für die Dekoration das Marzipan mit etwas Staubzucker mischen und daraus Rosen und Rosenblätter formen.
7. Für die Schrift weiße Schokolade im Wasserbad auflösen und die Torte mit einem kleinen Spritzsack verzieren.

Weitere Tipps und Tricks erfahren Sie im Video zur Muttertagstorte auf www.baeuerinnen.it

Lydia Sparber Messner, Bäuerinnen-Dienstleisterin und Anbieterin für Schule am Bauernhof

E-Mail: info@baeuerinnen.it, WhatsApp +39 335 5398540
Alle Datenschutzhinweise finden Sie auf www.baeuerinnen.it

