



Nussig & zart herb

## **Buchweizenkuchen mit Preiselbeeren und Schokolade**

Für die 26-cm-Springform

150 g Butter  
100 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Buchweizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
100 g dunkle Schokolade  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Preiselbeeren aus dem Glas oder Preiselbeermarmelade  
Puderzucker zum Bestreuen



© Lüneburger Heide GmbH

### **Und so geht's:**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen und eine Springform mit Backpapier auskleiden.

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Das Buchweizenmehl mit Speisestärke, Backpulver, Salz und Haselnüssen vermengen. Die Schokolade fein hacken.

Eier und Zucker in einer großen Schüssel weiß-schaumig schlagen, bis sich ein fester Schaum gebildet hat und der Zucker aufgelöst ist. Die geschmolzene Butter langsam einrühren.

Die Mehlmischung und die gehackte Schokolade mit einem Rührlöffel unter den Eierschaum heben, bis sich alles gerade so vermischt hat. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Die Preiselbeeren auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Etwa 40 Minuten backen und mit einer Stäbchenprobe überprüfen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

<https://www.lueneburger-heide.de/24620>