

# Erdbeer-Zitronen-Buttermilchtorte



## So wird's gemacht

**Für den Kuchen** Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Springform einfetten und bemehlen. Zitronen reiben, Abrieb mit dem Zucker und Vanillezucker mischen und beiseite stellen. Zitronensaft und Buttermilch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter schaumig schlagen, Zitronen-Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Buttermilch-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Form geben. Kuchen 35-45 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Buttermilch, Zucker, Zitronenabrieb und Saft sowie Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen, aufkochen lassen bis der Zucker geschmolzen ist. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und in die heiße Masse rühren, etwas abkühlen lassen. Sahne cremig aufschlagen, nicht steif schlagen, die Masse soll luftig aber nicht zu fest sein. Sahne unter die Buttermilchmasse heben.

Um den Boden einen Tortenring fest anlegen, Buttermilchmasse auf den Kuchen geben – oder Boden in eine Springform geben und Masse eingießen, dann wird die Masse auch um den Boden fließen. Kuchen mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

250g Erdbeeren und 50g Zucker mit dem Zitronensaft aufkochen, Masse pürieren und durch ein Sieb geben, nochmals aufkochen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die kochende Masse geben. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf die Kuchen verteilen. Sauce über die Erdbeeren gießen und kalt werden lassen.

Für das Pistazienkrokant Zucker mit 2 EL Wasser in einer Pfanne auflösen, karamellisieren, Butter hinzufügen, kurz köcheln lassen, Pistazien hinzugeben, umrühren und auf ein Backpapier gießen, platt drücken und erkalten lassen. Wenn die Masse erhärtet ist, in Stücke brechen und zu dem Kuchen reichen.

## Einkaufsliste:

### **26cm Springform**

#### **Für den Teig:**

270g Mehl  
½ TL Natron  
½ Backpulver  
Prise Salz  
Abrieb von 3 Zitronen  
210g Zucker  
2EL Vanillezucker  
150ml Buttermilch  
60ml Zitronensaft  
135g weiche Butter  
3Eier

#### **Für die Creme:**

200g Zucker  
2EL Vanillezucker  
500ml Buttermilch  
9 Blatt Gelatine oder 1,5 Pck.  
Pulvergelatine  
300ml Sahne  
Saft von drei Zitronen + Abrieb

#### **Außerdem:**

Ca. 750-1000g Erdbeeren, davon 250g  
für die Sauce  
2TL Speisestärke  
50ml Zitronensaft  
50g Zucker

#### **Pistazienkrokant:**

50g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1TL Butter  
50g Pistazien