



Diessenhofer Sudeltorte

Diessenhofer Sudeltorte

Spezialität • Bleibt lange frisch

Das «Innenleben» aus Konfitüre macht den Kuchen sehr feucht, eben «sudelig», wie der Name besagt, aber er schmeckt köstlich!

ERGIBT 10–12 STÜCK

Vorbereiten: 20 Minuten

Backen: 50–60 Minuten

250 g weiche Butter

250 g Zucker

2 Eier

¼ dl Weisswein

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Esslöffel Zitronensaft

250 g gemahlene geschälte
Mandeln

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Glas Johannisbeer- oder Him-
beerkonfitüre (ca. 300 g)

1. Die Butter mit dem Zucker so lange schlagen, bis eine weissliche Masse entstanden ist und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

2. Eier, Weisswein, Zimt, Nelken, Zitronenschale und -saft unterrühren.

3. Mandeln, Mehl und Backpulver darübergeben und gut untermischen.

4. Eine Springform von 26 cm Durchmesser gut ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Knapp die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Die Sudeltorte im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 10 Minuten vorbacken.

5. Die Torte herausnehmen, die Konfitüre daraufgeben und mit dem restlichen Teig decken. Die Sudeltorte während 40–50 Minuten fertig backen.

Pro Stück ca. 7 g Eiweiss,
28 g Fett, 62 g Kohlenhydrate
542 Kalorien oder 2267 Joule