

VIEL SPASS BEIM SELBER BACKEN!

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 5 EL Wasser
- 220 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 5 Msp. Backpulver
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 5 EL Speisestärke
- Zucker
- 6 Becher Sahne
- 6 Pk. Sahnesteif
- Zucker (nach Bedarf)
- Schokoraspel (Zartbitter)
- Kirschen (rote Belegkirschen)
- 120 ml Kirschwasser

Eier, Zucker und Wasser schaumig rühren, Mehl mit Backpulver und Kakao einsieben, gut vermischen und den Teig in 28'er Springform bei 175 Grad ca. 30 min. backen. Auskühlen lassen und zweimal durchschneiden.

Die Kirschen mit Saft in einen Topf geben, etwa 100 ml Saft abnehmen und mit Speisestärke verrühren. Aufkochen lassen, Speisestärkesaft nach und nach einrühren, nach Geschmack zuckern und etwas Kirschwasser nach Bedarf zugeben. Die Kirschen müssen fest gebunden sein, damit sie später nicht von der Torte runter laufen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Zucker nach Geschmack steif schlagen. Den unteren Boden auf die Tortenplatte legen und mit Kirschwasser beträufeln. 1/2 der Kirschen darauf geben. Ein Tortenring ist dabei sehr hilfreich. Danach etwa 1,5 cm dick Sahne aufstreichen und den anderen Boden darauf legen. Die übrige Hälfte der Kirschen darauf geben, Sahne aufstreichen und den letzten Boden auflegen. Diesen von oben mit Kirschwasser beträufeln.

Wichtig:
Damit der Kuchen beim Anschneiden nicht auseinanderfällt: Eine Nacht im Kühlschrank oder einem kühlen Keller durchkühlen lassen.

Den Kuchen jetzt komplett mit Sahne einstreichen. Obendrauf mit Schokolade, Sahnepuffen und Kirschen dekorieren.



Landratsamt Freudenstadt

Monika Krämer
Herrenfelder Str. 14
72250 Freudenstadt
0 74 41 - 920 19 05
kraemer@landkreis-freudenstadt.de
www.landkreis-freudenstadt.de

Für fehlerhafte und unterbliebene Eintragungen keine Gewähr.

Schwarzwälder KIRSCHTORTE



KIRSCHEN. SAHNE. SCHOKORASPEL.

Rezeptquelle:

paulinew / chefkoch.de und Landratsamt Freudenstadt

Stand: Mai 2015

Bilder: Tortenbilder: © Cafe Müller, Saup | Kaffeetasse: © Lupo / pixelio.de



Landkreis
Freudenstadt

Mit uns ist gut Schwarzwälder Kirschtorte essen...



ALPIRSBACH

Café am Kloster

Ambrosius-Blarer-Platz 12, Telefon 0 74 44-44 76,
Nov.- März Mittwochs geschlossen

Café Pfau

Marktplatz 7, Telefon 0 74 44-24 01, Montags geschlossen

BAD RIPPOLDSAU-SCHAPBACH

Café zum Schlüssel

Wolftalstraße 33, Telefon 0 74 40-217, Donnerstag Ruhetag

Bäckerei Schrempf

Kniebisstraße 1, Telefon 0 74 40-22 6

Café – Bar – Kulturlokal „Der junge Alban“

Dorfstraße 31, Telefon 0 78 39-222, Dienstag Ruhetag

Vesperstube + Café Alte Tränke

Fürstenbergstraße 41, Telefon 0 74 40-10 66, Mittwoch Ruhetag

BAIERSBRONN

Café Hofbäck

Rosenplatz 16, Telefon 0 74 42-35 44

Café am Eck

Freudenstädter Straße 20, Telefon 0 74 42-22 29

Murg Café

Kraftenbuckelweg 2, Telefon 0 74 49-395

Café Gaiser

Oberdorfstr. 129, Telefon 0 74 42-24 27

Florales Café Erle

Murgtalstraße 195, Telefon 0 74 42-122 374

Café Bäckerei Züfle

Ruhesteinstraße 307, Telefon 0 74 42-81 320

Café Rundblick

Oberdorfstraße 37, Telefon 0 74 42-35 87

Café an der Murg

Röter Straße 18, Telefon 0 74 42-34 49
(bieten nicht täglich Schwarzwälder an)

DORNSTETTEN

Bach-Café

Ortsstraße 15, Telefon 0 74 43-28 27 00, Donnerstag - Sonntag geöffnet
(Schwarzwälder i.d.R. am Wochenende)

EMPFINGEN

Bäckerei – Cafe Walz

Mühlheimer Straße 29, Telefon 0 74 85-685

Café Bistro Zum Kehlhof

Mühlheimer Straße 20, Telefon 0 74 85-21 89 804, Montag Ruhetag

EUTINGEN I.G.

Bäckerei & Konditorei Plaz

Marktstraße 16, Telefon 0 74 59-306

Bäckerei Seeger

Hauptstraße 4, Telefon 0 74 59-40 50 10

Bäckerei Kalbacher

Poststraße 5, Telefon 0 74 57-8309, Mittwoch Nachmittag geschlossen

FREUDENSTADT

Café Pause

Marktplatz 65, Telefon 0 74 41-85 606

Café Müller

Martin-Luther-Straße 12, Telefon 0 74 41-91 240

Arkaden-Boulangerie

Marktplatz 53, Telefon 0 74 41-90 53 15, Sonntag geschlossen

Café Fontaine

Marktplatz 40, Telefon 0 74 41-95 15 85, Nov.-März Montag Ruhetag

Café Bacher

Lossburger Straße 5, Telefon 0 74 41-25 87

Hotel Café Günter

Baiersbronner Straße 26, Telefon 0 74 42-84 130

Waldhorn Kniebis

Straßburger Straße 270, Telefon 0 74 42-84 490

Hotel Teuchelwald

Schömbberger Straße 9, Telefon 0 74 41-53 20
(Schwarzwälder i.d.R. am Wochenende)

Waldcafé im Teuchelwald

Teuchelweg, Telefon 0 74 41-62 22, Montag Ruhetag

Gasthaus Sonne Grüntal

Sommerhaldenweg 51, Telefon 0 74 43-85 61
(Schwarzwälder nur am Wochenende)

Berghütte Lauterbad

Am Zollernblick 1, Lauterbad, Telefon 0 74 41-95 09 90
berghuette-lauterbad.de

Waldhotel Zollernblick

Am Zollernblick 1, Telefon 0 74 41-95 09 90
(Schwarzwälder nur am Wochenende)

GRÖMBACH

Bäckerei Michael Kern

Erzgruber Straße 9, Telefon 0 74 53-85 61

HORB A. N.

Café Kipp

Marktplatz 5, Telefon 0 74 51-2301, Montag Ruhetag

Bäckerei Saur

Wilhelmstraße 2, Telefon 0 74 51-26 51

LOßBURG

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5, Telefon 0 74 46-95 05 0

Hotel Landhaus Hohenrodt

Obere Schulstraße 20, Telefon 0 74 46-95 500

Hotel Restaurant Traube

Gartenweg 3, Telefon 0 74 46-15 14

Marktplatz Café

Hauptstraße 46, Telefon 0 74 46-15 14, Montag Ruhetag

Café & Bistro Kaminstube Schröder

Pflegersäcker 2, Telefon 0 74 46-802, Montag Ruhetag

Sigi's Backstüble

Hauptstraße 21, Telefon 0 74 46-91 67 61

PFALZGRAFENWEILER

Bäckerei Günther

Marktplatz 11, Telefon 0 74 45-81 00 3

Bäckerei Michael Kern

Kirchstraße 9, Telefon 0 74 45-10 41

SEEWALD

Bäckerei Braun

Altensteiger Str. 40, Telefon 0 74 48-256

Bäckerei-Konditorei Reiss

Freudenstädter Str. 11, Telefon 0 74 47-486

Hotel-Restaurant-Café Konradshof

Freudenstädter Str. 65, Telefon 0 74 47-94640

Gasthof Pferdeköpfe

Kniebisstr. 65, Telefon 0 74 47-364, Montag Ruhetag

Gasthaus Tannenhof

Glashäuserstr. 14, Telefon 0 74 48-228, Dienstag Ruhetag

Gasthof-Restaurant-Café Kropfmühle

Omersbach, Telefon 0 74 48-244, Montag Ruhetag

SULZ A. N.- GLATT

Café im Schloss

Schlossplatz 1, Telefon 0 74 82-18 64

WALDACHTAL

Café Brünz, Streitwäldle 9,
Telefon 0 74 43-81 03

