

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, Sahnetupfen 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: März 2019

Bilder: Tortenbilder: © Cafe Müller, Saup | Kaffeetasche: © Tom Texter Ydeas



Landkreis
Freudenstadt

Mit uns ist gut Schwarzwälder Kirschtorte essen...



ALPIRSBACH

Café am Kloster

Ambrosius-Blarer-Platz 12, Telefon 0 74 44-44 76,
im Winter: Montag Ruhetag

Zieglers Backstube Café Alpirsbach

Hauptstraße 56, Telefon 0 74 44-91 75 27 (täglich außer Mittwoch)

BAD RIPPOLDSAU-SCHAPBACH

Hotel Restaurant Alban Sonne

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

Vesperstube + Café Alte Tränke

Fürstenbergstraße 41, Telefon 0 74 40-10 66, Mo.-Mi. Ruhetag

BAIERSBRONN

Café Hofbäck

Rosenplatz 16, Telefon 0 74 42-35 44

Café am Eck

Freudenstädter Straße 20, Telefon 0 74 42-22 29, Samstag Ruhetag

Café Gaiser

Oberdorfstr. 129, Telefon 0 74 42-24 27, nur sonntags

Florales Café Erle

Murgtalstraße 195, Telefon 0 74 42-122 374, So.+Mo. Ruhetag

Café Bäckerei Züfle

Ruhesteinstraße 307, Telefon 0 74 42-81 320,
Mi.+Sa. Nachmittag geschlossen

Café Rundblick

Oberdorfstraße 37, Telefon 0 74 42-35 87, nur am Wochenende

Zieglers Backstube Café Baiersbronn

Uferweg 2, Telefon 0 74 42-12 30 26 (täglich außer Mittwoch)

DORNSTETTEN

Bach-Café

Ortsstraße 15, Telefon 0 74 43-28 27 00, Donnerstag - Sonntag geöffnet

Zieglers Backstube Café Dornstetten

Sulzer Straße 2, Telefon 0 74 43-17 28 63 (täglich außer Mittwoch)

EMPFINGEN

Seeblick

Weillindestraße 58, Telefon 0 74 85-21 89 84, Montag Ruhetag

EUTINGEN I.G.

Bäckerei & Konditorei Plaz

Marktstraße 16, Telefon 0 74 59-306

Bäckerei Kalbacher

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

FREUDENSTADT

Café Fontaine

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

Eiscafé Limone

Marktplatz 33, Telefon 0 74 41-95 02 474

Café Kuckuck

Marktplatz 53, Telefon 0 74 41-93 26 736

Café Pause

Marktplatz 65, Telefon 0 74 41-85 606

Café Müller

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

Café Bacher

Lossburger Straße 5, Telefon 0 74 41-25 87

Café Zeitraum

Lossburger Straße 21, Telefon 0 74 41-95 17 616, Montag Ruhetag

Friedrichs am Kienberg

Herzog-Friedrich Straße 33, Telefon 0 74 41-95 11 960,
Oktober-März dienstags Ruhetag

Bäckerei Knörzer

Bahnhofstraße 34, Telefon 0 74 41-2292

Bäckerei Knörzer im Schwarzwald-Center

Ludwig-Jahn-Straße 34, Telefon 0 74 41-95 26 700, außer sonntags

Waldcafé im Teuchelwald

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

Berghütte Lauterbad

Am Zollernblick 1, Lauterbad, Telefon 0 74 41-95 09 90
berghuetten-lauterbad.de (Schwarzwälder i.d.R. am Wochenende)

Zieglers Backstube „Brot schmiede“ Freudenstadt

Stuttgarter Straße 92, Telefon 0 74 41-95 13 30 (täglich außer Mittwoch)

LOßBURG

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5, Telefon 0 74 46-95 050

Hotel Landhaus Hohenrodt

Obere Schulstraße 20, Telefon 0 74 46-95 500

Hotel Restaurant Traube

Gartenweg 3, Telefon 0 74 46-15 14

Café & Bistro Kaminstube Schröder

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

Sigi's Backstüble

Hauptstraße 21, Telefon 0 74 46-91 67 61

Zieglers Backstube „Backloft“

Freudenstädter Straße 57, Telefon 0 74 46-41 810
(täglich außer Mittwoch)

HORB A. N.

Zieglers Backstube Café Horb

Bahnhofplatz 22, Telefon 0 74 51-55 71 483
(täglich außer Mittwoch)

PFALZGRAFENWEILER

Zieglers Backstube Café Pfalzgrafenweiler

Dieselstraße 9, Telefon 0 74 45-85 84 76
(täglich außer Mittwoch)

SCHOPFLOCH

Zieglers Backstube Café „Backstube“

Dornstetter Straße 21, Telefon 0 74 43-96 50 20,
(täglich außer Mittwoch)

SEEWALD

Bäckerei-Konditorei Haag

Freudenstädter Str. 11, Telefon 0 74 47-486,
nur im Sommer

Hotel-Restaurant-Café Konradshof

Freudenstädter Str. 65, Telefon 0 74 47-94640, Mi. Ruhetag

Gasthaus Tannenhof

Glashäuserstraße 14, Telefon 0 74 48-228,
Dienstag Ruhetag, nur am Wochenende

Gasthof-Restaurant-Café Kropfmühle

Omersbach, Telefon 0 74 48-244, Montag Ruhetag

Gasthof Café Nagoldquelle

Urnagold 2, Telefon 0 74 48-214, Mi. und Do. Ruhetag

SULZ A. N.- GLATT

Café im Schloss

Schlossplatz 1, Telefon 0 74 82-1864
April-Oktober täglich, November-März Freitag- Sonntag

WALDACHTAL

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

Mittwoch Ruhetag

