

ENGLISCHE TORTE



ENGLISCHE TORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke: | 25 Min.

Zutaten

- Für den Boden:
- 150 g Margarine
- 75 g SweetFamily SteviaZucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 abgeriebene Zitrone
- 1 gestr. TL Backpulver
- Für die Füllung:
- 200 g Marzipan
- 1 Glas Sauerkirschen
- Für die Streusel:
- 75 g Margarine
- 40 g SweetFamily SteviaZucker
- 100 g Mehl



ZUBEREITUNG

303

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

19

Gramm

Fett

Zubereitung des Kuchens:

Die Zutaten für den Boden gut verrühren und anschließend in eine Tortenbodenform geben. Das Marzipan zu dünnen Talern formen und auf dem Teig verteilen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und gleichmäßig auf das Marzipan geben.

Die Zutaten für die Streusel vermengen und auf den Kuchen verteilen.

Abschließend den Kuchen [in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 - 40 Min. backen.](#)

Tipp:

Die Englische Torte kann auch mit anderen Obstsorten gebacken werden, z.B. mit Rhabarber, Mirabellen, Äpfeln oder [Johannisbeeren.](#)

Obst: Kirsche