

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Erdbeer-Himbeertorte**  
glutenfrei



# Zutaten

## Teig

100 g Mandeln  
5 g Flohsamenschalen  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
30 g Kokosmehl  
4 Eier  
60 g Birkenzucker  
1 Bio Limette  
1–2 Tropfen Bittermandelaroma

## Erdbeer-Himbeer-Marmelade

100 g Erdbeeren (TK)  
100 g Himbeeren (TK)  
1 TL Limettensaft  
1–2 EL Birkenzucker

## Zimtcreme

250 g Magerquark  
100 g Frischkäse  
30–60 g Birkenzucker  
1 Prise Zimt

**Deko**  
Kakaonibs  
Gefriergetrocknete  
oder frische Früchte

∅ 22 cm ⏱ 45 Min. 🕒 20 Min. ❄️ 2–3 Std.

### 1 Teig

Die Mandeln fein mahlen und mit den Flohsamenschalen, Salz, Backpulver und dem Kokosmehl verrühren.

Die Eier mit dem Birkenzucker in 4–5 Minuten schaumig schlagen. Den Abrieb und Saft der Limette und nach Belieben Bittermandelaroma hinzufügen. Die trockenen Zutaten einrühren. Den Teig in einen Backring mit 22 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

### 2 Erdbeer-Himbeer-Marmelade

Die aufgetauten Erdbeeren, Himbeeren, den Limettensaft und Birkenzucker in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Die Früchte etwa 4–5 Minuten einkochen lassen, bis sie leicht eingedickt sind. Dann abkühlen lassen.

### 3 Zimtcreme

Für die Zimtcreme alle Zutaten miteinander cremig rühren.

### 4 Dekoration

Den abgekühlten Boden aus der Form lösen. Die Marmelade darauf streichen – dabei etwa 2 cm Platz zum Rand lassen. Dann die Creme darüber verstreichen und mit Kakaonibs und den Früchten dekorieren. Die Torte anschließend für mindestens 2 Stunden kaltstellen.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

