

# Stachelbeertorte



Ich hatte mir vor einigen Wochen vorgenommen, die Kunst des Kuchenbackens zu erlernen. Das hätte ich schon vor vor 50 Jahren tun können, aber damals war ich zu blöde dazu oder hatte anderes im Sinn. Mittlerweile kann ich schon improvisieren. Im Supermarkt meines Vertrauens war ich auf der Suche nach Obst, das sich zu dem geplanten Zweck eignete. Da

sah ich Gläser mit [Stachelbeeren](#) aus Brandenburg und griff zu.

Ich kann mich gar nicht erinnern, wann ich zum letzten Mal Stachelbeertorte gegessen habe. Vielleicht bei meiner Oma, die selbige aus ihrem Garten bezog (wurde leider schon vor vielen Jahrzehnten [eingeebnet](#), war aber ein wichtiger Punkt der positiven Erinnerungen meiner Kindheit).

Man macht also zunächst einen Tortenboden. Ich habe erst jetzt herausgefunden (ganz ohne Youtube-Videos), dass eine [Springform](#) nicht immer die beste Wahl ist, weil der Teig gern eine Form annimmt, die er will und nicht soll. Eine [Obstkuchenform](#) ist besser. Dafür gibt es zahllose [Rezepte](#).

Die Tortenglasur mache ich auch nach Rezept. Hier aber habe ich mehr von dem Stachelbeersaft genommen, weil die Springform größer war, und habe in die kurz aufgekochte Masse noch ein Päckchen aufgelöstes Vanillepuddingpulver gequirlt. Schmeckt alles vorzüglich, beim nächsten Mal muss aber die Tortenbodenform besser werden, ungefähr so wie bei meiner Oma vor mehr als 60 Jahren...