Glottertäler Rundweg I Ein Stück vom Glück Schwarzwälder Kirschtorten Weg



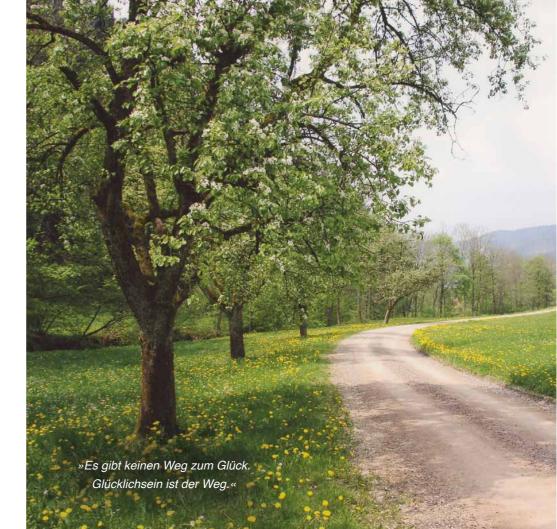
Kommen Sie mit auf den Schwarzwälder Kirschtorten Weg. Ein Stück vom Glück!

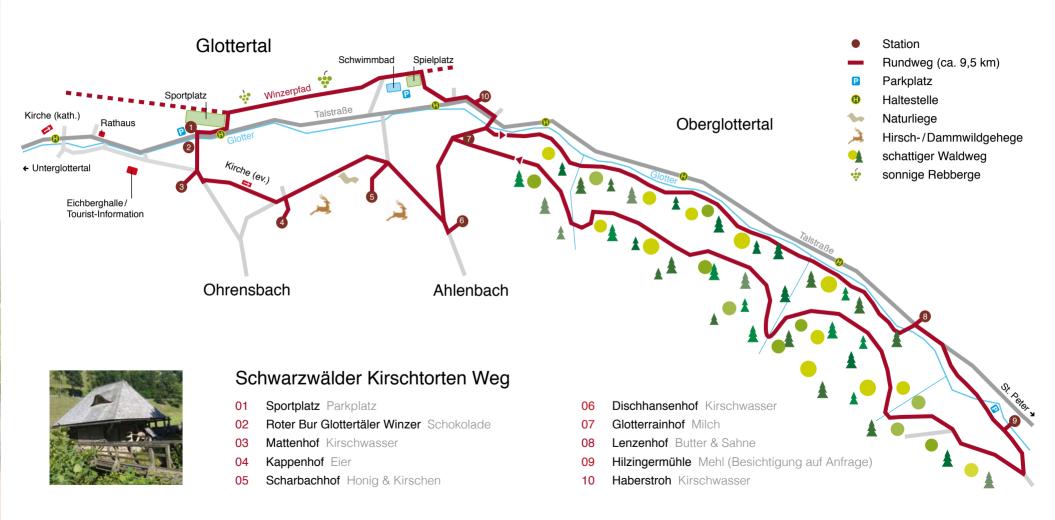
Entlang von saftigen Wiesen und Weiden, mit Blick auf steile Weinberge, vorbei an knorrigen Kirschbäumen und dem Lauf der Glotter folgend, verläuft der Schwarzwälder Kirschtorten Weg im wunderschönen Glottertal.

Die Stationen symbolisieren die verschiedenen Zutaten, die Sie für eine Schwarzwälder Kirschtorte brauchen: Eier, Sahne, Kirschen, Honig, Schokolade und ein edles Kirschwasser sowie hochwertiges Mehl von der Hilzingermühle im Oberglottertal.

Genießen Sie den Rundweg mit seinen 9,5 km auf gut ausgebauten Wegen und Pfaden.

Wieder zurück am Ausgangspunkt liegt es an Ihnen, ob Sie sich in einem unserer gemütlichen Cafes oder Gasthäuser mit einem Stück original Schwarzwälder Kirschtorte belohnen







Unterstützt vom Tourismusverein e.V. Glottertal

Konzept & Idee: Carola Gschwander I Text: Sonja Dreier I Gestaltung: duettdesign-kuny.de

Fotografie: christinadages.de, duettdesign-kuny.de, fotolia, Photo Schaeffer

»Giselas Schwarzwälder«

Zutaten für den Biskuit

5 Eier (trennen)

125g Mehl

125g Zucker

2 EL Kakao

Ober/Unterhitze 200 Grad, 10 Minuten

Zutaten für die Kirschfüllung

350 g Sauerkirschen

250 g Kirschmarmelade zum Eindicken

15 g Zucker, ersatzweise Honig

3 EL Kirschwasser

Zutaten für die Sahnefüllung

800 g Schlagsahne

40 g Zucker, ersatzweise Honig

Zutaten für die Dekoration

Kirschen

Schokoladenraspel