



Bildnachweis: Thinkstock (cobalt), München

## Schwarzwälder Kirschtorte

Regionale Küche – Achtung Bombe!

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist auf der ganzen Welt berühmt. Was braucht man für die Torte? Am wichtigsten sind: Kirschen, Sahne, Kirschwasser, Schokolade und Teig. Kirschwasser ist ein Schnaps. Alle Zutaten machen dick. Deshalb sagt man, die Schwarzwälder Kirschtorte ist eine Bombe! Der Bäcker Josef Keller aus Riedlingen hat die erste Torte gemacht. Man kann sein Rezept heute noch im *Schwarzwälder Museum Vogtsbauernhof* sehen.

Woher kommt der Name? Das weiß man nicht genau. Er kommt vielleicht von der dunklen Schokolade, vom Kirschwasser oder von den Hüten der Frauen aus dem Schwarzwald. In der Stadt Todtnau im Schwarzwald gibt es seit dem Jahr 2006 das Schwarzwälder Kirschtorten-Festival. Viele Personen machen dort Torten. Die beste Torte gewinnt. Heute gibt es verschiedene Fertigprodukte mit dem Geschmack von der Schwarzwälder Kirschtorte: Joghurt, Eis oder Schokolade.



Bildnachweis: Thinkstock (cobalt), München

## Schwarzwälder Kirschtorte

Regionale Küche – Achtung Bombe!

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist auf der ganzen Welt berühmt. Was braucht man für die Torte? Am wichtigsten sind: Kirschen, Sahne, Kirschwasser, Schokolade und Teig. Kirschwasser ist ein Schnaps. Alle Zutaten machen dick. Deshalb sagt man, die Schwarzwälder Kirschtorte ist eine Bombe! Der Bäcker Josef Keller aus Riedlingen hat die erste Torte gemacht. Man kann sein Rezept heute noch im *Schwarzwälder Museum Vogtsbauernhof* sehen.

Woher kommt der Name? Das weiß man nicht genau. Er kommt vielleicht von der dunklen Schokolade, vom Kirschwasser oder von den Hüten der Frauen aus dem Schwarzwald. In der Stadt Todtnau im Schwarzwald gibt es seit dem Jahr 2006 das Schwarzwälder Kirschtorten-Festival. Viele Personen machen dort Torten. Die beste Torte gewinnt. Heute gibt es verschiedene Fertigprodukte mit dem Geschmack von der Schwarzwälder Kirschtorte: Joghurt, Eis oder Schokolade.