

Glottertäler Rundweg | 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 Cafés oder Gasthäuser mit einem Stück original Schwarzwälder Kirschtorte belohnen ....



»Es gibt keinen Weg zum Glück.  
Glücklichsein ist der Weg.«

# Glottertal



weitere Glottertäler Rundwege ▶



## Unterstützt vom Tourismusverein e.V. Glottertal

Konzept & Idee: Carola Gschwander | Text: Sonja Dreier | Gestaltung: duettdesign-kuny.de  
Fotografie: christinadages.de, duettdesign-kuny.de, fotolia, Photo Schaeffer

### »Giselas Schwarzwälder«

#### Zutaten für den Biskuit

5 Eier (trennen)  
125 g Mehl  
125 g 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

