Mohntorte

Das Rezept für die Mohntorte ist auch für Allergiker geeignet, da es ohne Mehl gebacken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eidotter
220 g	Mohn
100 g	Haselnüsse
60 ml	Rum
1 Messerspitze	Zimt
1 EL	Butter (für die Form)
100 g	Ribiselmarmelade

Für die Glasur

200 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Mohntorte** Backofen auf 200°C vorheizen. Butter, Eidotter, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Mohn, Nüsse, Rum und Zimt untermischen. Eiklar zu Eischnee schlagen und ebenfalls unterheben. oder Tortenform mit Butter einfetten und mit dem Teig füllen. Etwa 40 Minuten lang backen.

2. In der Zwischenzeit die Ribiselmarmelade glattrühren. Die Torte etwas abkühlen lassen und

längs halbieren. Mit der Ribiselmarmelade füllen und die Hälften wieder zusammensetzen. Auch die Oberseite der Torte dünn mit Marmelade überziehen.

3. Staubzucker mit etwas Wasser und Zitronensaft verrühren und – mit einem breiten, in heißes Wasser getauchten Messer – als Glasur gleichmäßig über die Mohntorte verteilen.

Tipp

Zur Mohntorte schmeckt ein kräftiger Portwein, Sherry oder Madeira sehr gut.