

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Waldviertler Mohntorte

Kategorie

- Biologisch Vegetarisch
 Regional Südländisch
z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

Zutaten*

25 dag Butter
 20 dag Staubzucker
 20 dag Mehl
 20 dag Mohn
 8 dag Nüsse
 ½ Packung Backpulver
 1 TL Zimt
 4 Eier
 1 Packung Vanillepuddingpulver
 3EL Rum, 5EL Milch
 Ribiselmarmelade

Zubereitung

Butter und Zucker sehr cremig rühren. Eier trennen und die Dotter nach und nach einrühren.
 Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und ebenfalls mit Rum und Milch in die Masse einrühren.
 Zum Schluss den Schnee steif schlagen und vorsichtig unterheben.
 Die Masse in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und bei ca. 175C° ca. 60 Minuten backen - am besten eine Nadelprobe machen!
 Auskühlen lassen und anschließend mit Ribiselmarmelade füllen. Entweder mit Zucker bestreuen oder mit Zitronen Glasur glasieren.
 Anschließend nach Wunsch dekorieren.

Zitronenglasur:

250g Staubzucker gesiebt, ca. 4 EL Zitronensaft, ca. 1 EL heißes Wasser
 Alle Zutaten vermischen und gut durch rühren. Man kann mit der Konsistenz variieren indem man entweder noch Flüssigkeit oder Staubzucker hinzufügt.

KLAR-Klima-Rezepte



Bitte auf Seite 2 ein Foto des Rezeptes im Hoch- oder Querformat einfügen.

Schwierigkeitsgrad

- einfach
 mittel
 schwer

Zubereitungszeit

100 min

* Wenn möglich, bitte Herkunft und Sorten der Zutaten angeben.

MEIN
REZEPT IN
BILDERN

