

Mohntorte

Zutaten für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

6 Eier Größe M
150 g Butter (zimmerwarm)
180 g Feinkristallzucker
1 Pk Vanille-Zucker
1 großer oder 2 kleine Äpfel (nicht mehlig)
Saft einer ½ Zitrone
2 EL Rum
100 g Hasel- oder Walnüsse, fein gerieben
200 g Mohn gemahlen oder gequetscht
½ TL Zimt
wer mag 1 Handvoll Rosinen
Glasur
säuerliche Marmelade (Ribisel oder Brombeere)
150 g Schokolade
100 g Butter



Butter, Zucker und Dotter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einer cremigen Masse rühren.

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen, die Tortenform mit Butter fetten und mit Mehl stauben. Äpfel schälen und fein reiben, mit Zitronensaft und Rum vermischen.

Die Apfelmischung löffelweise in die Butter-Zucker-Dotter-Masse einrühren.

Mohn mit Zimt und geriebenen Nüssen vermischen und langsam in die Teigmasse einrieseln lassen.

Eiweiß mit Vanillezucker und eine Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen.

Eischnee behutsam unter die Masse heben.

Die Mohn-Apfelmasse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten backen.

Wenn die Torte durchgebacken ist (Nadelprobe!), auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit Marmelade bestreichen.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen - verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Torte mit der flüssigen Schokolade glasieren und die Glasur fest werden lassen.

Mit Schlagobers servieren.