

Weißmohntorte



Zutaten:

8 Dotter
170g Staubzucker
70g Honig
8 Eiklar
170g Feinkristallzucker
200g gequetschter Weißmohn
200g geriebene Mandeln
70g Mehl
2 kleinwürfelig geschnittene
Äpfel
Prise Salz, Msp. Zimt
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Dotter mit Staubzucker, Honig, Salz, Zimt und Zitronensaft schaumig rühren.
Eiklar mit Feinkristallzucker zu sehr festem Schnee schlagen. Apfelwürfel, Mehl, Weißmohn und Mandeln gut durchmischen und mit dem Eischnee in die Biskuitmasse einmellieren.
Masse in große (28cm Durchmesser), befechtete und bebröselte Tortenform geben, im vorgeheiztem Rohr bei 160 Grad Heißluft gut 1 Stunde backen.
Torte nach dem Backen mit beliebiger Glasur überziehen oder nur mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Torte kann auch mit Graumohn zubereitet werden

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

