

Marillentorte mit Mohnhütchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Magertopfen / Magerquark	250 g
Sonnenblumenöl	62.5 ml
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.
Marillen / Aprikosen	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	62.5 ml
Weizenmehl (griffig)	250 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Magerjoghurt	¼ Liter
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
gemahlener Mohn	25 g
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

- 0,5 kg Marillen,
- Topfen-Öl-Teig:
 - 250 g Magertopfen
 - 1 Ei
 - 1/16 l Sonnenblumenöl (62,5 ml)
 - 1/16 l Milch (62,5 ml)
 - 50 g Staubzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 250 g Mehl, griffig
 - ½ Pkg. Backpulver
- Mohnhaube:

- 25 g Mohn
- 2 Dotter
- 2 Eiklar
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ¼ l Magerjoghurt
- 1 Prise Salz

- Etwas erhitzte Marillenmarmelade zum Bestreichen der Marillenhälften.

Marillen blanchieren, entkernen und halbieren.

Topfen-Öl-Teig:

Topfen, Ei, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver versieben und verkneten.

Mohn-Haube:

Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen.

Dotter, Staubzucker, und Vanillezucker schaumig schlagen.

Joghurt und Mohn einrühren und vorsichtig den Schnee unterziehen.

Teig in befettete und bemehlte Tortenform füllen, glattstreichen, Mohn-Masse darauf verteilen und mit den Marillenhälften belegen.

Bei 160° Umluft ca. 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2033-Marillentorte-mit-Mohnhuetchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at