

Mohn-Kirsch-Torte mit Nusstreusel



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 190 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	135 g
gemahlener Mohn	67 g
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Geriebene Zitronenschalen	½ Stk.
Butter	180 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	100 g
Rohe Hühnereier - groß	2 Stk.
Kirschenkompott / Kirschkompott	250 g
Weizenmehl (griffig)	12 Dekagramm
Geriebene Nüsse	4 Dekagramm
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

TEIG:

- 135 g Mehl, glatt
- 1 TL Backpulver
- 67 g gemahlener Mohn
- 150 g Staubzucker
- ½ Zitrone geriebene Schale
- 100 g flüssige Butter
- 100 g Naturjoghurt
- 2 Eier

- 250 g abgetropfte Kompottkirschen

NUSSTREUSEL:

- 12 dag Mehl, griffig
- 4 dag geriebenen Nüsse
- 10 dag Staubzucker
- etwas Zimt
- 8 dag Butter, handwarm

Für den Streusel alle Zutaten miteinander vermischen, damit Klumpen entstehen. In den Kühlschrank stellen.

Kirschen abseihen und abtropfen lassen.

Alle Teigzutaten gut miteinander vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen, mit den Kirschen belegen und mit dem Streusel bedecken.

Bei 170° Umluft ca. 45 Minuten backen.

In der Form erkalten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2088-Mohn-Kirsch-Torte-mit-Nusstreusel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at