

Apfel-Mohntorte

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	10 dag
Gemahlene Haselnüsse	15 dag
gemahlener Mohn	20 dag
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Backpulver	1 TL (Teelöffel)
Staubzucker / Puderzucker	25 dag
Äpfel / Apfel	70 dag
Brauner Rum	1 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mohn und geschält, entkernt und geraspelte Äpfel unterrühren.

Rum dazu geben.

Eiklar zu festem Schnee schlagen und abwechselnd mit Mehl- Nuß- Backpulvermischung unter die Masse heben.

In eine eingefettete, bemehlte Tortenform geben und bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Die erkaltete Torte dann noch mit einer Zitronenglasur überziehen.

Glasur:

10 dag Staumzucker und den Saft von zwei Zitronen vermischen. TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-550-Apfel-Mohntorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at