

# Apfel-Mohn Torte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
gemahlener Mohn	25 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	20 Dekagramm
Gemahlene Haselnüsse	10 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Äpfel / Apfel	75 Dekagramm
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 ml
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Zimtpulver	½ Teelöffel
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

### Teig:

30 dag Mehl

10 dag gemahlene Nüsse

10 dag Staubzucker

20 dag Butter

1 Ei

1 Prise Salz

### Füllung:

25 dag gemahlener Mohn

200 ml Obers

Saft und Schale einer Zitrone

75 dag Äpfel

1/2 TL Zimt

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und in einer Frischhaltefolie eine Stunde kühl rasten lassen.

Während dessen die Zutaten für die Füllung zusammenmischen und in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen - anschließend abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und Zimt mischen. Eine gefettete Form mit 2/3 de Teiges auskleiden und dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen. Die Mohnmasse darin verstreichen und die Apfelstückchen darüber geben.

Den restlichen Teig auswalken und auf die Apfelschicht legen. Zuletzt noch einige "Luftlöcher" in die Teigdecke stechen.

Die Apfel-Mohn-Torte bei 180° im vorgeheizten Rohr ca. 50 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und mit Schlagobers servieren.

Gutes Gelingen!

Quelle: Paulaner Pfarrhaus

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-985-Apfel-Mohn-Torte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)