



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 18 dag Butter
- 12 dag Staubzucker
- 1 Prise Salz
- Rum (38 %)
- Zimt, gemahlen
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 7 Stk. Eidotter
- 8 Stk. Eiklar
- 10 dag Zucker
- 10 dag Dinkelvollkornmehl
- 8 dag Erdäpfelstärke
- 25 dag geriebener Graumohn
- 125 ml Sauerrahm
- 30 dag Kürbisse
- 30 dag Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Eiklar
- 1 EL Weinbrand
- Kürbiskerne

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Graumohn kann auch weißer Mohn verwendet werden. Dieser schmeckt sehr nussig und die Torte wird hell!

**Monika Knötzl**

Seminarbäuerin im Bezirk Baden

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Kürbis - bunt, g'sund und vielseitig*

**Kürbis-Graumohntorte**

**Zubereitung**

- Zutaten: 18 dag Butter, 12 dag Staubzucker (gesiebt), 1 Prise Salz, Rum, Zimt, 2 Pkg. Vanillezucker, 7 Eidotter, 7 Eiklar, 10 dag Zucker, 10 dag Dinkelvollkornmehl, 8 dag Edäpfelstärke, 25 dag Graumohn (gemahlen), 125 ml Sauerrahm, 30 dag Gartenkürbis (geschält, entkernt und geraspelt)
- Butter, Staubzucker, Salz, Rum, Zimt und Vanillezucker gut verrühren, nach und nach Dotter begeben und alles zusammen schaumig rühren.
- Eiklar mit Zucker ausschlagen.
- Dinkelvollkornmehl, Erdäpfelstärke und Graumohn gut vermischen.
- Den Sauerrahm und den geraspelten Kürbis in die Dottermasse einrühren. Anschließend abwechselnd den Schnee und den vermischten Mohn darunter heben.
- In eine befettete und bemehlte Springform (23 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.

**Glasur**

- Zutaten: 30 dag Staubzucker; 2 EL Zitronensaft; 1 EL Eiklar; 1 EL Weinbrand
- Für die Glasur alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- Nach dem Auskühlen glasieren und den Rand mit fein gehackten Kürbiskernen verzieren.