



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 14 dag Butter
- 18 dag Staubzucker
- 5 Stk. Eier
- 7 dag geriebene Nüsse
- 18 dag gemahlener Mohn
  - Vanillezucker
  - Rum (38 %)
  - Zimt, gemahlen
  - Ribiselmarmelade
  - Zuckerglasur

**Quellen:**

- Seminarbäuerinnen Kärnten:  
*Süße Verlockungen*

## Waldviertler Mohntorte

**Zubereitung**

- Butter mit Staubzucker und Dottern sehr schaumig rühren.
- Nüsse, Vanillezucker, etwas Zimt, Mohn und den Schnee von 5 Klar einheben.
- In eine bebutterte, bemehlte Tortenform bei 170°C ca. 50 Minuten backen.
- Torte einmal durchschneiden, mit Ribiselmarmelade füllen, und mit Zuckerglasur überziehen.