



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.