



**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**



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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