



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 6 Stk. Eier
- 20 dag Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Stk. Zitrone, unbehandelt
- 20 dag gemahlener Mohn
- 10 dag geriebene Nüsse
- 3 Stk. Äpfel
- Butter
- Mehl
- 5 dag Rosinen
- Süßwein

**Apfel- Mohntorte**

**Zubereitung**

- o Rosinen in Süßwein marinieren.
- o Mohn, Nüsse und geriebene Schale einer halben Zitrone vermischen.
- o Eiklar mit einem Teil des Zuckers (ca.1/3) zu steifem Schnee schlagen.
- o Die Dotter mit der restlichen Zuckermenge, dem Vanillinzucker und der Prise Salz sehr schaumig rühren.
- o Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden, mit Saft einer halben Zitrone beträufeln.
- o Einen Teil des Eischnees unter die Dottermasse heben, die festen Zutaten einmelnieren, und zuletzt den restlichen Eischnee unterziehen.
- o Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Form füllen und an der Oberfläche glattstreichen; im vorgeheizten Backrohr bei 150-170 Grad ca. 40 Minuten lang backen (Nadelprobe).
- o Die Torte in der Form erkalten lassen, nach einer Ruhezeit von ca. 1 Stunde, aus der Form lösen und mit Staubzucker übersieben.

**Mein persönlicher Tipp**

Diese köstliche Torte lässt sich für festliche Anlässe sehr gut am Vortag zubereiten. Sie kann klassisch mit oder ohne Schlagobers oder mit einer lauwarmen Vanillepuddingcreme serviert werden.:

**Friederike Schmitl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Quellen:**

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*