



## Leopoldines Mohnorte

### Zubereitung

1. Dotter, Zucker, Öl, Wasser schaumig rühren Mohn, Nüsse und Mehl mit Backpulver vermischt untermengen.
2. Eiklar steif schlagen und unterheben.
3. Bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen.
4. Auskühlen lassen, mit Marmelade füllen - mit Schokoglasur oder je nach Belieben mit Zitronenglasur überziehen.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Leopoldine Tanzberger.**

### Zutaten

6 Dotter,  
35 dag Zucker  
1/8 l BONA Öl  
1/8 l Wasser  
1 P. Backpulver,  
1 P. Vanillezucker  
20 dag geriebener Mohn  
15 dag Nüsse  
10 dag Mehl  
6 Klar Schnee