



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Mohntorte

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen und die Dotter mit der Hälfte des Zucker schaumig aufschlagen. Mohn, Semmelbrösel und Backpulver versieben und beiseite stellen.

Das Eiklar zu Schnee schlagen und am Ende den Zucker einrieseln lassen. Fertig schlagen.

Abwechselnd Schnee und Mohnmischung unter die Dotter-Zucker-Mischung heben. Den fertigen Teig in eine runde Springform (24cm) füllen.

Bei ca. 190°C Ober-/Unterhitze 20-30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, anschließend mit der Marmelade bestreichen.

Mit Hilfe eines Tortenrings den geschlagenen Obers darauf geben. Mit Himbeeren und Schokoladestreusel verzieren.

Dieses Rezept(mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Nina Eisner.

Zutaten

200g gemahlener Mohn

4 Eier

2 EL Semmelbrösel

120g Zucker

2 TL Backpulver

4-5 EL Himbeermarmelade

1 Becher Schlagobers

frische Himbeeren zur Dekoration