

MOHNTORTE

Zutaten
(für ca. 16 Stück = eine Springform, 26 cm Durchmesser)
Mohnbelag:
200 g Mohn, gemahlen
80 g Zucker
1 EL Albaöl
1 EL Rum
1 Päckchen Puddingpulver, Vanillegeschmack
½ l Milch
1 Prise Salz
200 g Schmand
Teig:
95 ml Albaöl (85 g)
100 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
ca. 70 ml Milch
Eier-Schmand-Creme:
3 Eier
100 g Zucker
200 g Schmand

Zubereitung
Zunächst den Mohnbelag zubereiten. Dafür Mohn, Zucker, Albaöl, Rum, Salz, Puddingpulver und Milch in einen Topf geben, verquirlen, unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Dann den Schmand unterheben.
Für den Teig Zucker, Albaöl, Salz, Vanillezucker und Ei schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, vermischen und im Wechsel mit der Milch unter die Eimasse rühren. Den fertigen Teig in die mit Albaöl gefettete Form geben und glatt streichen. Dann den Mohnbelag daraufgeben und ebenfalls glatt streichen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.
Für die Eier-Schmand-Creme 3 Eier trennen. Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen und den Schmand unterheben.
Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb-Schmand-Masse heben.
Die fertige Creme auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals 10 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen. Mohntorte im Backofen auskühlen lassen. Dann den Rand mit einem breiten Messer lösen.

Nährwertinformation für ein Stück:
341 kcal | 19 g Fett | 8 g Eiweiß | 33 g Kohlenhydrate | 79 mg Cholesterin

Albaöl®