

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mohntorte

Zutaten:

125 g Margarine
125 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
125 g Zitronat
75 g Schokolade
125 g gemahlener Mohn

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen und nacheinander Eigelb zufügen. Zitronat und Schokolade in der Mandelmühle fein zerkleinern und zusammen mit dem Mohn unterrühren. Zum Schluss Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine mit Margarine ausgefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Sternform (22 cm Durchmesser) füllen und im Ofen bei 175 °C etwa 70 Minuten backen, abkühlen lassen. Puderzucker mit Sliwowitz verrühren. Den Kuchen mit dem Guß überziehen. Wenn der Guß erkaltet und hart geworden ist, das Tortenfoto auflegen.