

Waldviertler Graumohntorte

Tipp:

Torte anzuckern,
mit Schlagobers
& Schokosauce
servieren.



Zutaten Teig

8 Dotter | 200 g Butter | 80 g Staubzucker | 8 Eiklar |
140 g Feinkristallzucker | 250 g Waldviertler Graumohn
g.U. gemahlen | 150 g Haselnüsse oder Mandeln
gerieben | ¼ Teelöffel | Zimt | Prise Salz | Schale einer
halben Zitrone oder Saft einer 1/2 Zitrone | 3 EL Rum ||

Zutaten fülle

Ribiselmarmelade | 2 EL Rum ||

Zitronenglasur

120 g Staubzucker | 1-2 EL Zitronensaft ||

Zubereitung

- Butter mit Staubzucker, Zimt, Salz, Zitronenschale und Rum schaumig rühren. Eier trennen, Dotter nach und nach unter die Buttermasse rühren, Eiklar zu Schnee schlagen und mit Kristallzucker steif ausschlagen.
- Mohn und Nüsse mischen und alles vorsichtig zusammen rühren. Tortenform (z.B. 24 cm Durchmesser) mit Papier auslegen und die Masse bei ca. 180°C 55 – 60 Minuten backen.
- Torte auskühlen lassen, aus der Form nehmen und Papier abziehen. Torte einmal durchschneiden, eventuell mit Rum beträufeln, mit Ribiselmarmelade bestreichen und zusammensetzen.
- Für die Zitronenglasur Staubzucker und Zitronensaft verrühren und die Torte überziehen.