



WALDVIERTLER MOHNTORTE (OHNE MEHL)

VORBEREITUNGSZEIT	30 Minuten
KOCHZEIT	45 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD	schwer



ZUTATEN

5 Eier
Eine Prise Steinsalz
140 g Butter
150 g Sharkarazucker
½ TL Vanille gemahlen
200 g Mohn gerieben
50 g Mandeln gerieben
½ TL Zimt gemahlen
Ribiselmarmelade zum Füllen

ZUTATEN GLASUR

100 g Sharkarazucker
½ Zitrone
1 EL Wasser
30 g Kochschokolade
10 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier trennen.
3. Eischnee schlagen. Eine Prise Salz hinzufügen.
4. Zimmerwarme Butter cremig rühren, Dotter und Sharkarazucker hinzufügen und umrühren.
5. Vanille, Mohn, Mandeln und Zimt einrühren und dann den Eischnee unterheben.
6. Kuchenform einfetten (ca. 18 cm Durchmesser), mit geriebenen Mandeln ausstreuen und den Teig einfüllen.
7. Kuchen im Rohr für 45 Min. backen. Danach auskühlen lassen.
8. Den Kuchen quer halbieren und in der Mitte mit Ribiselmarmelade bestreichen.
9. Sharkarazucker und der Saft einer halben Zitrone mit etwas Wasser in einem Glas vermischen.
10. Die Zitronenglasur auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.
11. Die Kochschokolade mit Butter im Wasserbad erwärmen, bis sie flüssig ist.
12. Auf die Zitronenglasur werden Schokostreifen gegossen und dann mit einem Messerrücken quer in beiden Richtungen verzogen.