

WEISSMOHNTORTE

MIT POWIDL

**STÜCK**

1 Torte á 600 g

**SCHWIERIGKEITSGRAD**

1 / 3

ZUTATEN

TEIG

- 150 g frisch gemahlener Weißmohn
- 100 g Butter Raumtemperatur
- 70 g Walnüsse, gerieben
- 30 g Biskuitbrösel oder Butterkeksbrösel
- 150 g Feinkristallzucker
- 6 Eidotter
- 10 g Vanillezucker
- 5 g Inländerrum
- 1 TL gemahlener Zimt
- 6 Eiklar
- Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Rund 150 g Powidl

1. ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen

Die Butter mit der halben Zuckermenge und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen, Eidotter langsam nach und nach zugeben. Dann Mohn, Nüsse, Biskuitbrösel, Zimt, Zitronenschale und Rum unterrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Eine Tortenform ausbuttern und mit ein wenig Brösel oder Mehl ausstauben. Masse einfüllen und in das vorgeheizte Backrohr schieben.

Rund 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, Tortenreifen entfernen, einmal durchschneiden und mit Powidl füllen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Hard Facts Backen

**Backtemperatur**

160°C

**Backdauer**

60 min