Mohntorte mit Schmand

Kuchen » Mohn

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Zucker
» 200g Butter/Margarine
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 150g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 550 ml Milch
» 1 kleine Tasse Grieß
» 2 Pk. Mohn-Back
» 3 Becher Schmand
» 3 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Boden zubereiten

- 75g Zucker mit 1 Ei verrühren
- 75g weiche Butter unterrühren
- Vanillinzucker zugeben
- Mehl und Backpulver mischen, einrühren
- alles zu einem glatten Teig verarbeiten
- Teig in einer gefetteten Springform gleichmäßig verteilen

Belag zubereiten

- 500 ml Milch mit 125g Zucker aufkochen
- Grieß einrühren
- 125g weiche Butter einrühren
- Mohnback in die Grießmischung geben
- einen Becher Schmand unterheben
- Mohn-Grieß-Mischung auf dem Teig in der Springform verteilen
- bei 180°C 30min backen

Decke zubereiten

- 2 Becher Schmand, 2EL Zucker, 1EL Milch und 2 Eigelbe verrühren
- Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben
- Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen
- ca. 10min weiterbacken

angelegt am: 19.08.2010 Rezept-Nr: 2340

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke