

Mohntorte.

Kategorien: Kuchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

60	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

750	ml	Milch
2	Pack.	Vanillepuddingpulver
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Gemahlene Mohn
125	Gramm	Margarine und
1	Becher	(200 g) Schmand

ZUTATEN FÜR DEN SCHMANDGUSS

1	Becher	Schmand
2		Eigelb
80	Gramm	Zucker
2		Eiweiß
	Etwas	Salz

Anleitung:

Für den Boden Butter mit Zucker und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Alles in eine gefettete Springform geben und glattstreichen. Für den Belag das Puddingpulver und dem Zucker mit etwas Milch verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen und das Milchgemisch einrühren. Einige Male aufwallen lassen. Fertigen Pudding in eine Schüssel geben und den Mohn hineinrühren. Anschließend die Margarine und den Schmand unterrühren.

Alles auf den Boden geben und ca. 40 min bei 175 Grad C auf der untersten Schiene im vorgeheizten E-Herd backen.

Für den Guss Schmand, Eigelb und Zucker verrühren. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unterheben. Diesen Guss auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals ca. 20 min bei 160 Grad C auf der mittleren Schiene backen.

In der Form erkalten lassen.