

Mohntorte



Zutaten

Zubereitung

3-4 Eiweiß

steif schlagen

3-4 Eigelb
1 EL Honig
4 EL heißes Wasser
60-80 g Zucker
Vanille

schaumig schlagen

120g Weizenvollkornmehl
60 g gem. Mohn
1 gestr. TL Backpulver
30 g zerlassene Butter

Eischnee sowie die übrigen Zutaten vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben und sofort in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen

Im vorgeheizten Backofen 20 Min. backen, im Heißlufttherd 150°C, bei Ober- und Unterhitze 175°C. Den Boden 1 x durchschneiden und den oberen Boden in 16 Stücke teilen.

¼ l Sahne

steif schlagen und auf dem unteren Boden verteilen, die 16 Tortenstücke fächerartig in die Sahne setzen

Puderzucker

bestäuben