

KLEINGÄRTNER REZEPT 24.7.2014 (Mohntorte mit Marille)



Zutaten:

- ~ 500 g Marillen
- 140 g gemahlener Grau- oder Weißmohn
- 75 g Butter
- 75 g Mohnöl
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- ½ Packung Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- Butter und Bröseln für die Form

Zubereitung:

1. Butter, Mohnöl, Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl, Mohn, Salz und Backpulver zur Eimasse geben und mit so viel Milch wie nötig verrühren.
2. Das Obst halbieren und entkernen.
3. Den Teig in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Tortenform geben und verstreichen. Den Teig dicht mit den Fruchthälften belegen. Den Kuchen bei 170 Grad Celsius etwa 1 Stunde backen.

(Rezept: Andrea Jungwirth)