

Mohntorte

(Chistl Kurz)

- 250 g Butter
- 150 g Honig
- 7 Eigelb
- 150 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet
- 150 g Mohn, frisch gemahlen
- Eischnee von 7 Eiern
- 1 – 2 El. Rum

Butter schaumig rühren und mit Honig weiterschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend 7 Eigelb nach und nach zugeben und weiterschlagen.

In einer Schüssel mit 150 g gerösteten und gemahlenden Haselnüssen sowie 150 g frisch gemahlenem Mohn mischen.

Eischnee von 7 Eiern unterheben.

In eine, nur den Boden ausgefettete, bemehlte Springform füllen.

Auf der mittleren Schiene zunächst bei 160° C 30 Minuten und danach bei 180° C nochmals 30 Minuten weiterbacken.

Noch warm mit 1 bis 2 El. Rum beträufeln.

Den Kuchen einmal durchteilen, mit Sahne füllen und verzieren.