

Mohntorte

Zutaten für den Boden:

75g	Zucker
75g	Margarine
200g	Mehl
1	Ei
1 TL	Backpulver

Experimentiervorschrift:

Alles gut miteinander verkneten. Den Teig auf eine gefettete Springform geben und einen hohen Rand andrücken.

Zutaten für die Mohnmasse:

1l	Milch
200g	Zucker
100g	Butter
1	Tasse Mohn
1	Tasse Grieß

Experimentiervorschrift:

Milch, Zucker und Butter zusammen kochen. Mohn und Grieß in einem Schälchen gut mischen und dann in die kochende Milch geben. Auf kleiner Flamme aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Danach unter die Mohnmasse nach Bedarf Rosinen, gehackte Mandeln, Zimt und Eigelb rühren. Die Masse nun auf den Teig geben und bei Mittelhitze etwa 40 - 50 Minuten backen.

Zutaten für den Guss:

1	Ei
3 EI	Kondensmilch
3 EI	Zucker
3 EI	Kakao
125g	Hartfett zerlaufen lassen

Experimentiervorschrift:

Alles gut verrühren, 2 Vanillezucker noch hinzugeben, rühren und danach auf den gebackenen Kuchen gießen