



Mohntorte

Zutaten

- 60 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei(er)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 750 ml Milch
- 2 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 200 g Mohn, gemahlene
- 100 g Zucker
- 125 g Margarine
- 1 Becher Schmand
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 80 g Zucker

Anleitung

Von 60 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl und 1 TL Backpulver einen Teig bereiten und in eine gefettete Springform geben.

Belag: von 750 ml Milch, 2 P. Vanillepudding und 100 g Zucker einen Pudding kochen, den Mohn, die Margarine und 1 Becher Schmand hineinrühren, alles auf den Boden geben.

Im vorgeheizten E-Herd bei 175 Grad C ca. 40 - 50 min auf der untersten Schiene backen.

Guss: 1 Becher Schmand, 2 Eigelb, 80 g Zucker verrühren. 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals bei ca. 160 Grad C auf der mittleren Schiene ca. 20 - 30 min backen.