

# Mohntorte mit Schmand

Kuchen » Mohn

## Zutaten (12 Stücke)

- » 250g Zucker
- » 200g Butter/Margarine
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 150g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 550 ml Milch
- » 1 kleine Tasse Grieß
- » 2 Pk. Mohn-Back
- » 3 Becher Schmand
- » 3 Ei(er)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Boden zubereiten

- 75g Zucker mit 1 Ei verrühren
- 75g weiche Butter unterrühren
- Vanillinzucker zugeben
- Mehl und Backpulver mischen, einrühren
- alles zu einem glatten Teig verarbeiten
- Teig in einer gefetteten Springform gleichmäßig verteilen

### Belag zubereiten

- 500 ml Milch mit 125g Zucker aufkochen
- Grieß einrühren
- 125g weiche Butter einrühren
- Mohnback in die Grießmischung geben
- einen Becher Schmand unterheben
- Mohn-Grieß-Mischung auf dem Teig in der Springform verteilen
- bei 180°C 30min backen

### Decke zubereiten

- 2 Becher Schmand, 2EL Zucker, 1EL Milch und 2 Eigelbe verrühren
- Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben
- Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen
- ca. 10min weiterbacken

angelegt am: 19.08.2010

Rezept-Nr: 2340

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke