

# Weißmohntorte



## Zutaten:

8 Dotter  
170g Staubzucker  
70g Honig  
8 Eiklar  
170g Feinkristallzucker  
200g gequetschter Weißmohn  
200g geriebene Mandeln  
70g Mehl  
2 kleinwürfelig geschnittene  
Äpfel  
Prise Salz, Msp. Zimt  
1 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

Dotter mit Staubzucker, Honig, Salz, Zimt und Zitronensaft schaumig rühren.  
Eiklar mit Feinkristallzucker zu sehr festem Schnee schlagen. Apfelwürfel, Mehl, Weißmohn und Mandeln gut durchmischen und mit dem Eischnee in die Biskuitmasse einmellieren.  
Masse in große (28cm Durchmesser), befechtete und bebröselte Tortenform geben, im vorgeheiztem Rohr bei 160 Grad Heißluft gut 1 Stunde backen.  
Torte nach dem Backen mit beliebiger Glasur überziehen oder nur mit Staubzucker bestreuen.

**Tipp:** Torte kann auch mit Graumohn zubereitet werden

Ein Rezept vom  
**Mohnhof Gressl**  
Haiden 11,  
3631 Ottenschlag  
[www.mohnhof.at](http://www.mohnhof.at)

