

Waldviertler Mohntorte

Zutaten

- 6 Eier (Größe M)
- 150 g Feinkristallzucker
- 200 g weiche Butter
- 200 g gemahlener Mohn
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Ribiselmarmelade
- 1 Zitrone
- 200 g Staubzucker
- 40 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (22 cm ø) mit Backpapier auslegen. Eier und Feinkristallzucker mit den Quirlen des Mixers sehr schaumig rühren. Butter in Stücke schneiden und nach und nach unterrühren. Mohn, Walnüsse, Backpulver und Salz vermischen und unter die Masse heben. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Torte aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stellen und ca. 60 Minuten abkühlen lassen.

Torte waagrecht halbieren, die untere Hälfte mit Marmelade bestreichen und die obere Hälfte wieder darauflegen.

3 EL Zitronensaft auspressen und mit Staubzucker mit den Quirlen des Mixers 2 bis 3 Minuten glatt rühren. Auf der Oberseite der Torte verstreichen und am Rand mit Mandeln verzieren. Glasur aushärten lassen.

Torte servieren.

