



# Mohntörtchen

## ZUTATEN

- 5 Eier
- 200 g Staubzucker
- 1 EL Rum
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Mehl glatt
- 1 KL Backpulver
- 200 g Mohn, gemahlen



© Reif/Reiter/Rettenecker

## ZUBEREITUNG

### Biskuitteig herstellen:

Eiklar mit halber Zuckermenge zu Schnee schlagen. Dotter, restlichen Staubzucker, Rum, Zitronensaft vier Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Mohn vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 200°C 12 Minuten backen. Dann sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, Backpapier abziehen. Ringe (DM 5 cm) ausstechen. Die halben Scheiben mit Marillenmarmelade bestreichen, etwa 1 cm Fülle auftragen, zweite Scheibe draufsetzen, mit Schokoglasur glasieren.

### Fülle:

- ¼ l Schlagobers
- 2 EL Rum
- 1 EL Vanillezucker

Obers steif schlagen, Rum und Vanillezucker und 40 g Mohnbiskuitbrösel dazugeben.

### Schokoglasur:

- 125 ml Schlagobers
- 150 g Schokolade

Beide im Kochtopf bei Stufe 3 schmelzen und gut glattrühren.

Flaumig, fluffig, locker, einfach himmlisch sind diese Törtchen. Als gute, schnelle Alternative zur klassischen Torte, garniert mit Früchten der Saison ließen sich die Schülerinnen der zweiten BHM dieses Dessert schmecken.