

Rezept

## Mohn-Schmand-Torte

Ein Rezept von Mohn-Schmand-Torte, am 19.04.2024

### Zutaten

#### Für die Füllung:

<b>500 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Grieß
<b>175 g</b> Mohn-Back	<b>6 EL</b> Zucker
<b>100 g</b> kalte Butter in Flöckchen	<b>200 g</b> Schmand
<b>1 EL</b> Öl	<b>3 Tropfen</b> Bittermandelöl

#### Für den Knetteig:

<b>100 g</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>75 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 1/2 TL</b> Backpulver	

#### Für den Guss:

<b>3</b> Eier	<b>400 g</b> Schmand
<b>4 EL</b> Zucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

### Zubereitung

1. Milch, Grieß, Mohn-Back, Zucker und Butter in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Schmand, Öl und Bittermandelöl unterrühren.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter, Ei und Zucker cremig rühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit dem Teig die Form auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Die warme Mohnmasse darauf gleichmäßig verstreichen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen.
3. Inzwischen die Eier für den Guss trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Schmand und Zucker verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Schmandcreme auf der Torte verteilen. In 30-40 Min. fertig backen. Die Torte in der Form auskühlen lassen.