

Rezept

# Mohntorte mit Birnen

Ein Rezept von Mohntorte mit Birnen, am 14.07.2024

## Zutaten

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>1 Dose</b> Birnen (460 g Abtropfgewicht) | <b>4</b> Eier                      |
| <b>250 g</b> Zucker                         | <b>200 ml</b> Öl                   |
| <b>200 g</b> gemahlener Mohn                | <b>300 g</b> Mehl                  |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver                | Fett und Semmelbrösel für die Form |
| <b>800 g</b> Sahne                          | <b>2 Päckchen</b> Vanillezucker    |
| ½ TL Zimtpulver                             | <b>4 Päckchen</b> Sahnesteif       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Birnen abtropfen lassen, dabei 200 ml Birnensaft auffangen. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Birnensaft dazugeben. Mohn, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden einmal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. 3 Birnenhälften für die Deko fächerig einschneiden, den Rest klein würfeln. Sahne mit Vanillezucker, Zimtpulver und Sahnesteif steif schlagen. Zwei Drittel der Sahne abnehmen und beiseitestellen, unter den Rest die Birnenwürfel heben und den unteren Boden damit bestreichen. Oberen Boden auflegen, mit übriger Zimtsahne bestreichen und mit Birnenfächern belegen.