



Mohntorte mit Äpfeln

Gedeckte Apfeltorte mit Mohnfüllung, geschmacklich mit Rotwein abgerundet.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

250g Butter

125g Zucker

2 Eigelb

1 Eßlöffel Weinbrand

Für die Füllung:

750g Äpfel

150g gemahlenen Mohn

120g Zucker

4 Eiweiß

1 Eigelb

250ml Rotwein

Saft einer Zitrone

Puderzucker um bestreuen

Zubereitung

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Mohn mit dem Rotwein und dem Zitronensaft anfeuchten. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und aus dem Eiweiß einen steifen Eischnee schlagen. Mohn mit dem Eigelb vermengen und zuletzt den Eischnee unterheben.

Den Teig ausrollen und zwei Böden für eine 26cm Springform vorbereiten. Einen etwas größeren Boden in die Springform einpassen und einen Rand hochdrücken. Den Boden mit fein geschnittenen Äpfeln belegen. Wenn Sie eher saure Äpfel verwenden, sollten sie die Apfelschicht jetzt zusätzlich zuckern.

Mohnmischung auf die Äpfel verteilen und die Torte mit dem zweiten Boden abdecken. Die Torte bei mittlerer Hitze (180 Grad, Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Backofen für etwa eine Stunde backen.

Die fertige Mohntorte mit Puderzucker bestreuen