

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Mohntorte mit Birnen**

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 1 Torte (26cm Durchmesser)**

Für den 1-2-3 Mürbteig: 50 g gesiebter Staubzucker, 100 g Butter, 1 Eidotter, 150 g glattes Mehl, Prise Salz, echter Vanillezucker, Abrieb von ½ Bio-Zitrone.

Für die Mohnmasse: 140 g Butter (weich, zimmerwarm), 40 g gesiebter Staubzucker, 10 g echter Vanillezucker, Abriebe von 1 Bio-Zitrone und 1 Bio-Orange, 6 Eidotter, 6 Eiklar, 120 g Kristallzucker, Prise Salz, 120 g geriebene Haselnüsse (oder Walnüsse), 170 g gemahlener Mohn (möglichst frisch), 30 g Dinkelmehl

Für den Fruchtbelag: ca. 150 g pürierte, passierte Marmelade (Birne oder Marille), ca. 3 Dosen Birnenkugeln, 1 Packung klares Tortengelee

Außerdem: Melisse und Verbene vom Stock, Schlagobers.

### **Zubereitung**

Für Mürbteig den Staubzucker, Eidotter und Butter mit Salz, Vanillezucker und Zitronenschale klumpenfrei kneten und flott das Mehl einarbeiten. 1 Stunde rasten lassen. Auf Backpapier etwa 3-4 mm dick ausrollen und mit dem Tortenreifen ausstechen.

Im Rohr samt dem Reifen hellgelb bei 160 °C Heißluft 8-10 Minuten anbacken. Es sollte fast keine Farbe entstehen. Beiseitestellen.

Für die Mohnmasse aus der weichen Butter, dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Zitrusabrieb und den Eidottern einen schaumigen Abtrieb herstellen. Eiklar, Salz und Zucker zu cremigem Schnee schlagen und mit der Buttermasse vermengen.

Gleichzeitig die Nuss-Mohn-Mehl-Mischung unterheben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, diese auf den vorgebackenen Mürbteig gießen.

Glattstreichen und im Rohr bei 150-160 °C Heißluft 40 bis 50 Minuten backen. (Die Masse enthält viel Feuchtigkeit, ein gelegentliches kurzes Öffnen der Ofentür sollte stattfinden, um überschüssige Feuchtigkeit entweichen zu lassen.) Völlig auskühlen lassen.

Die Oberseite mit der Marmelade einstreichen und mit den Birnenkugeln dicht an dicht belegen. Mit Tortengelee bepinseln, stocken lassen und mit einem Klecks Schlagobers und Kräutern zimmerwarm servieren.

**TIPP:** Die Torte lässt sich auch gut mit anderen Obstsorten, wie z.B. Himbeeren variieren. Dafür ca. 500 g Himbeeren und Himbeermarmelade verwenden.