

Apfel-Mohntorte mit Baiser



Stückzahl: 8 Stück

Zubereitungszeit: 100 Min.

Zutaten

Für den Teig:

75 g Butter, 125 g Mehl, 1/2 Packung Backpulver, 65 g Staubzucker, 1 Ei, 1/2 TL gemahlene Vanille, 1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch, 150 g Mohn, 50 g Butter, 50 g Staubzucker, 20 g Grieß, 22 g Maisstärke, 1/2 TL gemahlene Vanille, 1 Ei

Für den Belag:

2 EL Kristallzucker, 4 Äpfel, 2-3 EL Holunderbeeren-Marmelade (oder Heidelbeer-Marmelade), 4 Eiklar, 200 g Staubzucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vermischen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Die Maisstärke mit ca. 50 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch vermischen, das Ei verquirlen und beiseite stellen.

Die restliche Milch mit Butter, Mohn, Staubzucker, Grieß, gemahlene Vanille in einem Topf vermischen und etwas erwärmen. Zu dieser Mischung die Maisstärke dazu geben und kurz erwärmen. Am Schluss das Ei dazu geben.

Das Backrohr auf 180° C aufheizen, die Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in die Form legen, darauf die Mohnmasse geben und für ca. 40 Minuten backen.

Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne die Äpfel mit dem Kristallzucker kurz dünsten und auskühlen lassen. Für das Baiser die Eiklar steif aufschlagen, den Staubzucker dazu geben

und kurz aufschlagen. Den Kuchen mit der Holunderbeeren-Marmelade bestreichen. Darauf die Äpfel verteilen, auf die Äpfel das Baiser streichen.

Das Backrohr auf 240° C aufheizen und den Kuchen für ca. 10 Minuten backen bis das Baiser sich braun verfärbt.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Tortenschlaraffenland

www.dieleichtemuh.at