Apfel-Mohn-Torte

ZUTATEN

250 g Mohn (gemahlen)

250 g Walnüsse (gemahlen)

6 Eier

½ kg Äpfel (geschält, entkernt, grob geraffelt)

150 g Kristallzucker

1 geriebene Zitronenschale

Backtrennpapier

ZUBEREITUNG

Die Eidotter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, den gemahlenen Mohn, die Walnüsse und die Äpfel daruntermischen.

Die Eiklar anschlagen und mit dem restlichen Zucker gut ausschlagen, bis der Schnee Zacken bildet und glänzend weiß ist.

Die Nuss-Mohn-Masse mit einem Drittel des Eischnees lockern und unter den Eischnee heben.

Den Boden einer Tortenform mit Backtrennpapier auslegen, die Tortenmasse darauf verteilen und im Backrohr bei 160 Grad Heißluft (oder 180 Grad Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

© 6-Apfelmohntorte.docx