



Waldviertler Mohnorte aus dem Symposion Hotel Schwarz Alm

Die Zutaten:

- 370 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 7 Stk. Eier, Dotter und Eiklar getrennt
- 2 Stk. Eiklar
- 150 g Erdäpfel (festkochend z. B. „Ditter“), gekocht und gerieben
- 250 g Graumohn, gequetscht
- 120 g Haselnüsse, gerieben
- 60 g Mehl, glatt
- 120 g Kristallzucker

Die Zubereitung:

Für den Schnee alle 9 Eiklar mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen.

Für den Abtrieb Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Nun Dotter nach und nach einrühren und die gekochten, geriebenen Erdäpfel vorsichtig unterheben.

Mohn, Nüsse und Mehl vermengen und abwechselnd mit dem Schnee unter den Abtrieb heben.

Abschließend in einem gebutterten Tortenring mit 27 cm Durchmesser füllen und bei 160° C eine Stunde goldbraun backen.

Das Symposion Hotel Schwarz Alm wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

