



FEINE MOHNTORTE

TEIG: 330 g gemahlener Mohn, 250 g Butter, 360 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 8 Eier, 125 ml Milch, 3 EL Rum, 80 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 70 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, etwas Zimt • **FÜLLUNG:** 50 g zerlassene Butter, etwas Rum, 1 kleines Glas Johannisbeermarmelade • **GLASUR:** 250 g Puderzucker, Saft von 1 großen Zitrone • **AUSSERDEM:** Butter für die Form

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

FÜR DEN TEIG die Eier trennen. Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Eigelb weißschaumig rühren, langsam die Milch und etwas Rum einrühren. Den Mohn mit dem Mehl, Backpulver, Mandeln oder Nüssen und etwas Zimt vermischen. Alles unter die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gebutterte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 70 Minuten backen. Die ausgekühlte Torte zweimal waagrecht durchschneiden. Die einzelnen Böden mit der zerlassenen Butter und etwas Rum beträufeln. Mit je einer Schicht Marmelade zur Torte zusammensetzen und rundherum mit Marmelade bestreichen. **FÜR DIE GLASUR** den Puderzucker mit dem Zitronensaft dickflüssig verrühren. Die Torte damit überziehen. Die Torte am besten 12 Stunden durchziehen lassen. Sie hält sich bis zu einer Woche frisch.