

Mohntorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 1 Ei, 250 gr Mehl, Päckchen Backpulver, 0,5 l Milch, 1 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillepudding, 1 Päckchen Mohnback (Fertigprodukt), 1 Becher Schmand, 2 Tassen Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

1. von 0.5l Milch einen Vanillepudding kochen (evtl. hier den Zucker weglassen, wenn man es nicht so süß mag)
2. eine Springform 26 cm einfetten.

Die Zubereitung:

1. aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Teig rühren und kneten
2. gut 2/3 des Teiges in die gefettete Backform drücken, an den Rändern etwas hochdrücken
3. Vanillepudding mit Mohnback und Schmand verrühren und auf den Teig geben
4. Nun den Rest des Teiges in kleine Stückchen zupfen und über die Füllung geben (sieht aus wie Schneegestöber)
5. Alles bei 180 ° C ca. 1 Stunde backen
6. Nach dem Herausnehmen kurz abkühlen lassen und dann 2 kleine Tassen Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und über den Kuchen träufeln -

Schmeckt sehr sehr lecker - guten Appetit wünscht Euch Christel

(Dieses Rezept ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne meine Einwilligung nicht anderweitig veröffentlicht werden).