

## Schlesische Mohntorte (Ø 26 cm)

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 EL kaltes Wasser  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

750 ml Milch  
125 g Butter  
150 g Grieß  
150 g frisch gemahlener Mohn  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Ei (Größe M)  
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen  
50 g Rosinen  
2 EL Rum

### Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

**1. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Wenn der Teig klebt, ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

**2. Belag:** Milch und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß mit Mohn mischen, unter Rühren einstreuen. Mohnmasse vom Herd nehmen und 10 Min. quellen lassen.

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3.** Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen, den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

**4.** Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Eier, Mandeln, Rosinen und Rum unter die Mohnmasse rühren. Die Mohnmasse in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost (mit Backpapier belegt, da Fett auslaufen kann) im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Die Torte schmeckt auch leicht warm.
- Statt gemahlenem Mohn können Sie auch ungemahlene Mohn verwenden.
- Verfeinern Sie die Füllung mit einer Birne: Birne schälen, raspeln und unterrühren.

Die Torte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Zum Servieren die Springform lösen und entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestreuen (nach Belieben das Muster mit Hilfe eines Kuchenrostes aufstäuben).

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 20 g, Kh: 38 g, kJ: 1.567, kcal: 374



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.