

APFEL MOHN TORTE



Zutaten Teig:

Menge	Zutaten
200 g	Butter
175 g	Zucker
3	Eier
100 g	Speisestärke
100 g	Mehl
1 Tl.	Backpulver
4 Eßl.	Milch
250 g	Mohnback

Zutaten Apfelkompott:

Menge	Zutaten
750 g	Äpfel
100 ml	Apfelsaft
50 g	Zucker
Saft	von ½ Zitrone
1 Tüte	Puddingpulver Vanille- Geschmack (zum Kochen)

Zutaten Quarkcreme:

Menge	Zutaten
500 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
50 g	Zucker
Saft	von ½ Zitrone

Den Backofen vorheizen.

Umluft 150°

Ober-/Unterhitze 175°

Auf mittlere Schiene 45 Minuten backen.

Den Boden der Springform (26 cm) einfetten und mit Paniermehl austreuen.

Zubereitung:

1. Butter und 100 g Zucker mit dem Handmixer cremig rühren.
2. Eier trennen und Eigelb unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Stärke mischen und mit der Milch untermengen.
4. Eiweiß mit 75 g Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Mohnmasse mit 3 Eßl. Teig verrühren.
6. Den restlichen Teig in die vorbereitete Backform füllen.
7. Die Mohnmasse in Klecksen darauf verteilen und mit Hilfe einer Gabel durch den Teig ziehen.
8. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen.
9. Den Kuchen auskühlen lassen.
10. In der Zeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
11. Die Äpfel, 5 Eßl. Apfelsaft, 50 g Zucker und Zitronensaft in einem Topf 5 Min. dünsten.
12. Das Puddingpulver mit dem Rest Apfelsaft glattrühren, das Kompott damit binden und auskühlen lassen.
13. Quark, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker gut miteinander verrühren.
14. Um den Mohnkuchen einen Tortenring legen.
15. Die Quarkcreme gleichmäßig auf den Kuchen streichen und das Apfelkompott darauf verteilen.
16. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stellen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/apfel-mohn-torte.html>