



Benötigte Zutaten

Mohnkuchen

4 Stück Eier

1 Prise Salz

275 g Zucker

275 ml Sonnenblumenöl

375 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

275 g Mohn

1 EL Rum

280 ml **Premium Buttermilch**

Creme

250 g **Premium Topfen**

500 g **Premium Schlagobers**

1 EL Zitronensaft

3 EL Staubzucker

125 g Beeren (zur Dekoration)

Mohntorte mit Topfencreme und Beeren

Anleitung

1. Eier gemeinsam mit einer Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren. Das Öl portionsweise unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit dem Mohn einrühren.

2. Einen Esslöffel Rum beimengen und zuletzt die Buttermilch in den Teig mischen. Gut durchrühren und den Kuchen bei 180°C etwa 1 h in einem eingeölkten Backring backen.

3. Den Kuchen nach dem Backen zum Auskühlen zur Seite stellen. Falls er beim Backen in der Mitte sehr aufgegangen ist, diesen Teil des Kuchens wegschneiden, damit man zum Verzieren eine gerade Oberfläche hat.

4. Für die Creme den Schlagobers steif schlagen. Den Topfen gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Staubzucker glatt rühren.

5. Für das Auftragen der Creme den Kuchen im Tortenring belassen, um sauber arbeiten zu können. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen. Nun den Kuchen für ein paar Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen - am besten lässt man ihn über Nacht ziehen.

6. Nachdem die Torte fest geworden ist, den Tortenring entfernen und die Cremeränder mit einem Messer glatt streichen.

7. Beeren nach Wahl dekorativ auf der Mohntorte verteilen.

Die Angaben der Zutaten reichen für einen Tortenring mit einem Durchmesser von ca. 20 cm.

TIPP: Die Torte lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten. Die Beeren gibt man erst vor dem Servieren auf die Torte, dabei können Sie je nach Belieben unterschiedliche Beeren und andere saisonale Früchte wählen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)