

Rezept Mohn-Mandelkuchen

Diese Kuchen schmeckt am besten, wenn man sie über Nacht im Kühlschrank „durchziehen“ lässt.

Zutaten:

Für den Teig:

8 Eier

1 Pr. Salz

125 g Zucker

200g gemahlene Mandeln

Für die Mandel-Füllung:

50 g Mandelblättchen

100 ml Sahne

1 Vanilleschote

125 g Zucker

250 g Butter

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

Für die Mohn-Füllung:

375 ml Milch

50 g Grieß

100 g Mohn, nicht gemahlen

70 g Zucker

100 g Butter

Zubereitung:

Zunächst eine Springform einfetten und den Backofen auf 200°C /Umluft 180°C bereits vorheizen.

Die Hälfte der Eier trennen. Die 4 Eigelbe in den Kühlschrank stellen, sie werden später erst in der Füllung weiter verarbeitet.

Die 4 Eiweiß und eine Prise Salz in einer hohen Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Anschließend den Zucker unter ständigem Rühren langsam zufügen und solange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gemahlene Mandel vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Teigmasse in die gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min den ersten Boden backen. Diesen vorsichtig aus der Form lösen und mit der anderen Hälfte des Teiges anschließend auf dieselbe Art einen zweiten Boden backen.

Beide Böden abkühlen lassen.

Für die Füllung der Mohn-Mandeltorte werden insgesamt 8 Eigelbe in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit der Sahne, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Zucker mit einem Rührgerät schaumig geschlagen. Die Eiermasse darf auf keinen Fall zu heiß werden oder gar kochen.

Danach die Schüssel in ein kaltes Wasserbad geben und die Füllung ca. 5 min weiter schlagen.

Die Butter nun in kleinen Flöckchen nach und nach unter Rühren zugeben.

Als Letztes wird noch das Puddingpulver unter gemischt.

Fertig ist die erste Creme-Füllung für die Mohn-Mandeltorte.

Für die Mohnfüllung wird zunächst die Milch aufgekocht, der Grieß mit dem Mohn, dem Zucker sowie der Butter nacheinander zugefügt, kräftig umgerührt und erneut aufgekocht. Diese Mohnfüllung abkühlen lassen.

Etwa 2/3 der Creme-Füllung auf den ersten Boden streichen, den zweiten Boden obenauf legen.

Auf den zweiten Boden zuerst die Mohnfüllung geben, danach vorsichtig die restliche Creme-Füllung darauf verteilen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, kurz abkühlen lassen und anschließend auf der Mohn-

Mandeltorte verteilen.

Die Mohn-Mandeltorte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)