

Mohnrollen #572

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Mohn

Österreich.

Kalt

150 g Butter

70 g Staubzucker

Vanille

Rum

Zitronenschale, gerieben

4 Eier

170 g Mohn

80 g Kristallzucker

50 g Mehl

50 g Stärkemehl

Milch

Butter und Staubzucker, Vanille, etwas Rum, Salz und geriebene Zitronenschale schaumig rühren, dann die Eidotter nach und nach einrühren, anschließend den gemahlene Mohn. Den steifen Schnee mit Kristallzucker ausschlagen und in die Masse einrühren. Die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form füllen; bei geringer Hitze etwa 1 Stunde lang backen. Auskühlen lassen, herausnehmen und ringsum überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.564