

Rezeptvorschlag

Apfel-Mohntorte

Zutaten:

350	g	Apfelmus
500	g	Mohnback
6		Eier
150	g	Knödel Maxx Paniermehl
50	g	Zucker
3 - 4		Äpfel

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Mohnbackmasse und den Apfelmus verrühren, das Eigelb und das Paniermehl unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Eine Springform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Mohnbackmasse in die Springform füllen und die Apfelstücke auflegen.

Backzeit:

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 C° 55 – 60 Min. backen.