



Mohntörtchen mit Schneehaube

Zutaten

- 250 g Butter
- 60 g Staub-Puderzucker
- 6 Eigelb/Dotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mohn gemahlen
- 6 Eiklar
- 70 g Kristallzucker
- 100 g Haselnüsse, gerieben, geröstet

Schneehaube:

- 2 Eiweiß/Eiklar
- 30 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 50 ml Wasser
- 150 g Kristallzucker

Backtemperatur: 160°C Ober-/Unterhitze

Formen mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.

Eier und Butter sollen dieselbe Temperatur haben!

Zubereitung:

Die geriebenen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl etwas anrösten bis sie duften. Auskühlen lassen.

Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Die Dotter einzeln dazugeben und immer gut unterrühren. Den Mohn mit den gerösteten Haselnüssen mischen und mit dem Schnee vorsichtig unterheben. In deine vorbereiteten Formen füllen und für ca. 25-30 Minuten backen. Kommt auch auf die Größe Deiner Formen an. Stäbchenprobe nicht vergessen! Aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen aus den Formen lösen.

Zubereitung Schneehaube:

Das Eiklar mit 30 g Kristallzucker sehr steif schlagen. Wasser mit 150 g Kristallzucker aufkochen. Ca. 5 Minuten kochen lassen, die Zuckerlösung sollte eine Temperatur von 119°C haben. Sobald diese Temperatur erreicht ist, die heiße Zuckerlösung langsam zum Eischnee geben. Die Küchenmaschine muss dabei laufen. Nun so lange rühren bis der Eischnee abgekühlt ist und die Masse glänzt.

Deine Törtchen damit verzieren und bei 220° C Funktion "Grillen" auf Sicht überbacken. Oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.