

# Mohntarte



## Zutaten:

Teig 100 g Butter  
2 Eier  
60 g Zucker  
200 g Mehl (Typ  
405)

## Belag

100 g  
gemahlener Mohn  
40 g Rosinen  
60 g Zucker  
50 g Grieß  
300 ml Milch  
2/3 Becher  
Schmand  
50 g Butter

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden verarbeiten und auf einem gebutterten Kuchenblech dünn ausrollen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.

Rosinen ca. 15 min weichen lassen. Milch, Zucker, gemahlene Mohn und Grieß zusammen aufkochen und vom Herd nehmen. Butter, Schmand sowie die eingeweichten Rosinen unterquirlen. Die gesamte Masse auf den Teig geben.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb, Zucker und Schmand aufschlagen, danach das Eiweiß vorsichtig unterheben. Nun diese Masse auf der Mohnmasse verteilen, bis alles bedeckt ist.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) mindestens 25 Minuten backen. Ab und an kontrollieren und gegebenenfalls die Zeit verlängern, je nach Wunsch für die Farbe der Decke.

## Dekoration

2 Eiweiß  
2 Eigelb  
1 TL Zucker  
1/3 Becher  
Schmand

[Tarteform](#)  
[Fayence](#)