

Mohntorte

Lieben Sie Mohn? Dann werden Sie dieses Rezept lieben!

Eine luxuriöse Mohntorte mit zwei verschiedenen Cremes, die nicht nur geschmacklich begeistert, sondern auch optisch beeindruckt. Eine zarte Butter-Mohn-Creme kombiniert mit einer leichten Frischkäse-Sahne-Creme, saftigen Äpfeln und knusprigen Walnüssen – eine perfekte Harmonie, die die ganze Familie lieben wird. Trotz des festlichen Auftritts ist die Zubereitung einfach – ich führe Sie Schritt für Schritt durch das Rezept, sodass auch Backanfänger Erfolg haben.



Ideal für festliche Anlässe, Feiern oder einfach zum Sonntagskaffee – diese Torte ist ein Hit!

Backzeit: 35 Minuten bei 180 °C (Ober-/Unterhitze)

Springform: Ø 20 cm

Mohn-Teig

Zutaten:

- 250 g Butter (z. B. Deutsche Marken wie Kerrygold oder Deutsche Markenbutter)
- 190 g Brauner Zucker oder 150 g Kristallzucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillearoma
- 1 EL Amaretto (oder ein anderer süßer Likör, optional)
- 180 g Weizenmehl Type 405 (in DE alternativ Buchweizenmehl, z. B. „Mühlen Mehl Buchweizen“)
- 1 Päckchen Backpulver (15 g)
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g gemahlener Mohn (z. B. „Schwarzer Mohn“ von FunCakes oder Ankerkraut)
- 250 ml Milch (z. B. frische Vollmilch)
- 250 g Naturjoghurt (z. B. „Alnatura Bio-Joghurt“)
- Optional: Lebensmittelfarbe schwarz für stärkeren Kontrast



Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Eigelbe und Vanille cremig aufschlagen.
2. Mehl mit Backpulver, Mohn, Milch und Joghurt unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben (kein Mixer, damit der Teig luftig bleibt).
4. In zwei mit Backpapier ausgelegte Ø 20 cm-Kuchenformen füllen.
5. 35 Minuten bei 180 °C backen, Stäbchenprobe machen.

Pflaumenmus + Rum

Zuerst vermengen wir die Powidl mit etwas Rum und erwärmen sie leicht, damit sie sich besser verstreichen lassen. Anschließend streichen wir eine dünne Schicht auf die Tortenböden. So entsteht eine schützende Barriere zwischen dem Biskuit und der Sahnefüllung, wodurch verhindert wird, dass der Boden Feuchtigkeit aus der Creme aufnimmt. Der Biskuit bleibt schön locker und die Creme behält ihre zarte Konsistenz. Zusätzlich erhält die Torte eine feine fruchtig-rumige Note, die das Aroma des Mohns wunderbar unterstreicht.

**Butter-Mohn-Creme****Zutaten:**

- 150 g Zucker
- 3 Eiweiß
- 300 g Butter (zimmerwarm)
- 20 g gemahlener Mohn (oder 40 g Fertigmischung mit Zucker)

Zubereitung:

1. Eiweiß und Zucker im Wasserbad 15–20 Min. bei mittlerer Hitze glatt rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
2. Noch warm steif schlagen, bis fester Schnee entsteht.
3. Butter in kleinen Stücken unterheben, zuletzt den Mohn unterrühren.



Frischkäse-Sahnecreme

Zutaten:

- 200 ml Schlagsahne (mind. 31 % Fett, z. B. „Weihenstephan Sahne“)
- 15 g Zucker
- 175 g Frischkäse (z. B. „Philadelphia“ oder „Buko“)
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft



Zubereitung:

1. Zubereitung der Zutaten:

Alle Zutaten gut gekühlt verwenden.

2. Sahne mit Zucker aufschlagen:

Frischkäse und Zitronensaft unterheben, vorsichtig verrühren.

3. Frischkäse und Zitrone hinzufügen:

Zur aufgeschlagenen Sahne geben wir den Frischkäse und den Zitronensaft hinzu. Alles wird mit einem Schneebesen vorsichtig, aber gründlich verrührt, bis sich die Zutaten zu einer glatten und luftigen Creme verbunden haben.

4. Kühlen:

Mindestens 30 Min. kaltstellen damit die Creme fest wird.

Tipps:

- Die Creme kann mit Vanille oder Limettenschale verfeinert werden.
- Sie eignet sich hervorragend als Füllung für Torten, Pavlova, Cupcakes oder in Gläsern mit Obst.

Apfel-Karamell-Füllung

Zutaten:

- 1 großer Apfel (z. B. Elstar, Jonagold)
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 15 g Zucker
- ¼–½ TL Zimt

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Walnüsse grob hacken.

2. Zucker karamellisieren:

Den Zucker in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen – nicht rühren, nur gelegentlich die Pfanne kippen!

Den Zucker genau so lange karamellisieren lassen, bis er eine goldene Karamellfarbe annimmt.

3. Äpfel hinzufügen:

Die Apfelwürfel direkt in den heißen Karamell geben und umrühren. Der Apfel gibt Saft ab, wodurch der Karamell zunächst hart wird, sich aber anschließend wieder auflöst und eine „Soße“ bildet.

4. Nüsse unterrühren:

Zum Schluss die gehackten Walnüsse einrühren.

Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

5. Abschmecken:

Mit Zimt nach Geschmack bestreuen.

3–5 Minuten weiter dünsten, bis die Äpfel leicht weich werden, aber nicht zerfallen.

Tipp:

- Optional mit einer Prise Salz oder ein paar Tropfen Zitronensaft verfeinern – für einen ausgewogeneren Geschmack.
- Die Füllung eignet sich hervorragend für Kuchen, Blätterteigtaschen, Tortenfüllungen oder einfach für Pfannkuchen oder Porridge.



Zusammensetzen

1. Die gekühlten Tortenböden werden jeweils halbiert, sodass wir vier Böden erhalten.
Alle Böden werden mit einer dünnen Schicht Powidl bestrichen, die zuvor mit Rum verdünnt und in einem kleinen Topf leicht erwärmt wurden.
2. Mit einem Spritzbeutel spritzen wir entlang des Randes jedes Bodens eine Schicht Mohn-Buttercreme.
Diese bildet einen stabilen Rahmen, der die Füllung in der Mitte hält.
3. In die Mitte geben wir die Apfel-Karamell-Füllung mit Nüssen und bedecken sie mit der Sahne-Frischkäse-Creme.
4. Dann legen wir die nächste mit Powidl bestrichene Bodenhälfte darauf und wiederholen den Vorgang, bis alle vier Böden aufgebraucht sind.
5. Die gesamte Torte wird fest mit einer Konditorfolie umwickelt, um die Kanten zu begradigen, und dann entweder eingefroren oder mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gekühlt.
6. Anschließend entfernen wir die Folie vom Rand der Torte.
Die Seiten und die Oberseite der Torte werden mit einer Schicht Mohn-Buttercreme bestrichen und mit einer Palette geglättet.
7. Die Torte nochmals mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, danach kann sie dekoriert oder direkt serviert werden.



Tipp:

Einfrieren:

Wenn die Torte zu einem späteren Zeitpunkt benötigt wird, kann sie eingefroren werden – jedoch **muss** sie **sorgfältig verpackt** werden!

Der Schutz der Torte ist entscheidend für den Erhalt der Qualität. Ansonsten kann sie im Gefrierschrank austrocknen oder unangenehme Gerüche annehmen – selbst wenn man denkt, dass keine Gerüche wahrnehmbar sind.

Daher sollte die Torte zuerst durchgekühlt werden. Anschließend wird sie zuerst fest mit Frischhaltefolie umwickelt, dann mit Alufolie, und zum Schluss nochmals mit Frischhaltefolie. Zwischen die letzten beiden Folienschichten kommt ein Zettel mit dem Namen der Torte und dem Datum des Einfrierens.

Falls eine geeignete Schachtel zur Verfügung steht, kann die Torte zusätzlich darin gelagert werden, das ist jedoch nicht zwingend erforderlich. Diese drei Lagen Verpackung schützen die Torte für eine längere Zeit.

Laut Hygienevorschriften darf sie so bis zu **2 Monate** eingefroren bleiben.

Auftauen:

Die Torte sollte langsam – idealerweise über Nacht im Kühlschrank – aufgetaut werden, damit sie nicht durchweicht.

Dekoration mit Mohnblumen

Die Anleitung zur Herstellung von Mohnblumen aus Gumpaste finden Sie auf meinem **Instagram-Profil**: www.instagram.com/patricia.bereni

Blattvorlagen, die Sie dafür verwenden können, finden Sie kostenlos in meinem [Vorlagenbereich](#)

www.PatriciaBereni.com.

