Höldrichsmühler Schubert Torte mit Mohn-Nuss Fülle

Der süße Gruß aus dem Wienerwald

Höldrichsmühler Schubert Torte © Paul Sebesta

Zutaten

- 250 g Margarine
- 250 g Staubzucker
- 312 g Nüsse gerieben
- 187 g Mohn gerieben
- 9 Stück Eier
- 1 Packerl Backpulver
- 1 Packerl Vanillezuccker
- 1 TL Rum
- Saft einer halben Zitrone
- Margarine zum Einfetten
- Backform mit 22 cm Durchmesser

Hotel Restaurant Höldrichsmühle

•

Gaadnerstrasse 34
2371 Hinterbrühl

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Dann Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Margarine schaumig rühren. Im Anschluss Eiklar zu Schnee schlagen. Geriebenen Mohn, geriebene Nüsse und Backpulver in die Zucker-Buttermasse unterheben und Zitronensaft hinzufügen. Den Eischnee unterheben, die Backform einfetten und die Masse einfüllen. Bei 140 Grad 90 Minuten backen.

Quellenangabe

Franz Schubert und andere Künstler wurden in der Höldrichsmühle inspiriert. Dieser Tradition folgend ist die hausgemachte Schubert Torte eine kulinarische Inspiration unter
Schuberts Linde und sündhaftg'schmackig dazu! Und für das Tüpfelchen auf dem i bei heißen Temperaturen sorgt eine Kugel Mohneis, die die Torte auch an heißen Sommertagen zum kühlenden Genusserlebnis macht.

Hotel Restaurant Höldrichsmühle

Gaadnerstrasse 34
2371 Hinterbrühl