

Hödrichsmühler Schubert Torte mit Mohn-Nuss Fülle

Der süße Gruß aus dem Wienerwald



Hödrichsmühler Schubert Torte © Paul Sebesta

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.

Zutaten

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

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 Mohns, die die Torte auch an heißen Sommertagen zum kühlenden Genusslebnis macht.