



Eva K. Anderson
Eva K. Anderson

singer/songwriter/artist



Zauberblüten-Bio-Mohntorte

6 Eier, 200 g geriebener Grau- oder Blaumohn, 100 g geriebene Mandeln, 50 g geriebene Kuchschokolade (Zotter Basic 100)*, 100 - 150 g Mascobado-Vollrohrzucker (je nach gewünschtem Süßungsgrad), 250 g weiche Butter, 1 EL Vanillezucker, Schale einer unbehandelten Orange und Zitrone, 1 Prise Himalayasalz, evtl. Marillenmarmelade)**

Glasure: 80 - 100 g Kuchschokolade (Zotter Basic 100)*, ca. 1 EL Flower-Power Gewürz-Blüten-Zubereitung von Sonnentor (erhältlich z. B. auf www.sonnentor.at, bei Biomarkt Maran oder im Reformhaus)

Mohn mit Mandeln und Schokolade vermengen, Eier in Dotter und Klar trennen. Eiklar mit 2 EL Mascobadozucker zu steifem Schnee schlagen. Butter mit dem restlichen Mascobadozucker, Salz, Vanillezucker, Orangen- und Zitronenschale schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren und weiter schlagen, bis eine dickschaumige Masse entsteht. Anschließend den Eischnee und die Mohn-Mandel-Schoko-Mischung abwechselnd unter die Buttermasse heben. Masse in eine befettete, bemehlte (ich verwende Dinkel-Vollmehl) Springform füllen und bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Torte aus der Form lösen und auf einen Teller stürzen. Die Kuchschokolade bei kleiner Hitze in einem Kochtopf schmelzen und die Torte auf der Oberseite und rundherum dünn mit der Schokoladeglasure bestreichen. Abschließend die Flower-Power-Gewürz-Blüten drüberstreuen. Mit geschlagenem Obers und evtl. Birnenkompott servieren.

)* Ich mag hochprozentige Schokolade mit wenig bis gar keinem Zucker. Wer es lieber etwas süßer mag: die Zotter Basic Kuchschokoladen gibt es im Bio-Supermarkt oder Reformhaus in vielen verschiedenen Varianten, von Vollmilch, bis Nobelbitter, mit Sojamilch etc.

)** Ich verwende unter der Schokoladeglasure meist keine Marmelade, weil ich es mag, wenn die Schoko in die Torte sickert. Wer es lieber mag, wenn die Glasure „auf“ der Torte bleibt, streicht einfach vor dem Auftragen der Schokoladeglasure eine dünne Schicht erwärmte Marillenmarmelade auf die Torte.

Da ich, wenn verfügbar, ausschließlich mit Bio-Zutaten koche und backe, habe ich das bei den einzelnen Zutaten nicht extra dazugeschrieben.