



Rezept von Franz Mayrhofer – Konditorei Café Dallmann

## **Apfelnussmohn-Torte**

### **Zutaten Mürbteig**

200g Zucker  
400g Butter  
600g Mehl  
2 Eier

### **Zutaten und Zubereitung Mohnfülle**

150g Zucker  
30g Honig  
3/8l Milch  
500g Mohn gemahlen  
250g Zuckerbrösel  
100g Rosinen  
Zitronenschale  
Zimt

Zucker, Honig und Milch kochen.  
Mohn dazugeben.  
Noch etwas überkochen.  
Brösel, Rosinen, Zitrone und Zimt begeben.

### **Zutaten und Zubereitung Nussfülle**

140g Zucker  
50g Butter  
3/8l Milch  
500g Nüsse gerieben  
250g Brösel  
50g Honig  
Vanille  
Zimt  
Rum

Zucker, Butter und Milch, Nüsse, Brösel und andere Zutaten begeben.

### **Zutaten und Zubereitung Apfelfülle**

500g geschälte Apfel  
50g Zucker  
100g Rosinen  
Zitronensaft von einer ½ Zitrone  
Teelöffel Zimt

Äpfel mit Zutaten andünsten.

### **Zubereitung der Torte**

Den Mürbteig auflegen.

Die Mohnschicht wird als unterste Schicht angelegt.

Danach die Nussfülle.

Zum Abschluß die Apfelfülle.

Torte ca. 45 Minuten bei 170 Grad gebacken.

### **Tipp vom Konditormeister**

Die Torte über Nacht in den Tiefkühler geben, dann hat man einen schönen Schnitt.