

BOMBARDINO

BOMBARDINO-MOHNKUCHEN

Zutaten:

- 250g Butter
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 300g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 7 EL Milch
- 2 Pkg. Mohn (500g)
- 6 EL Bombardino Walcher
- etwas Fett für die Form

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz mit dem Rührgerät cremig rühren und die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren. Die Hälfte vom Teig in eine gefettete Backform geben. Nun das Mohnback, die Eier und den Bombardino Walcher mit dem restlichen Teig vermischen und ebenfalls in die Backform füllen. Kurz mit einer Gabel durchziehen. Der Kuchen wird bei 180 Grad Umluft ca. 50-60 Minuten gebacken. Wichtig ist, dass man ihn nach 30-40 Minuten mit Backpapier abdeckt.



BOMBARDINO

TORTA BOMBARDINO E PAPAVERO

Ingredienti:

- 250g di burro
- 200g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 6 uova
- 300g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 7 cucchiaini di latte
- 2 bustine di semi di papavero (500g)
- 6 cucchiaini di Walcher Bombardino
- un po' di grasso per lo stampo

Preparazione:

Preparare una crema con il burro, lo zucchero ed il sale usando uno sbattitore a mano ed aggiungere gradualmente anche le uova. Mescolare la farina ed il lievito ed incorporare all'impasto alternando con il latte. Versare metà dell'impasto in uno stampo previamente unto. Quindi preparare un composto di semi di papavero, uova e Bombardino Walcher, unirli con il restante impasto e versare anch'esso nella forma. Per ottenere una lieve marmorizzazione amalgamare l'impasto facendo un cerchio con la forchetta. Quindi cuocere la torta a 180 gradi nel forno ventilato per circa 50-60 minuti. È importante coprire la torta con carta da forno dopo 30-40 minuti.

