Rezept

Mohn-Käse-Kuchen

Ein Rezept von Mohn-Käse-Kuchen, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

- **125 g** Mehl
- **1 Prise** Salz
- **65 g** kalte Butter
- Fett für die Form
- **25 g** Zucker
- **1** Eigelb
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Mohnmasse

- **60 ml** Milch
- **25 g** Zucker
- **125 g** gemahlener Mohn
- **25 g** Butter
- **1/2 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für die Quarkmasse

- **1** Ei
- **250 g** Quark (20 % Fett)
- **1 gehäufter EL** Speisestärke
- **2 TL** frisch gepresster Zitronensaft
- **60 g** Zucker
- **100 g** Schmand
- **1/2 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Für die Mohnmasse Milch mit Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Den Mohn hineinrühren und abgedeckt quellen lassen. Backofen auf 175° vorheizen.

3. Für die Quarkmasse das Ei trennen. Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen, Zucker unterrühren. Quark, Schmand, Eigelb, Speisestärke, Zitronenschale und -saft gut verrühren und den Eischnee unterheben.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand bilden. Die Mohnmasse darauf verstreichen.

---

5. Anschließend die Quarkmasse darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 160°) 40-45 Min. backen, dabei den Ofen während der letzten 10 Min. auf 200° (Umluft 180°) hochschalten, sodass der Kuchen von oben etwas bräunt. Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.