Rezept

Topfen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Topfen-Mohn-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** Eier
- **125 g** weiche Butter
- **250 g** Mohnbackmischung (Fertigprodukt)
- 3-4 EL Sahne
- **1** Bio-Zitrone
- **350 g** Topfen (Quark; Fettstufe nach Belieben)
- **75 g** Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE ECKIGE SPRINGFORM VON 24 X 24 CM | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Zitrone waschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Die Butter cremig rühren, zuerst den Topfen, dann nach und nach die Eigelbe und die Zitronenschale unterrühren.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Mohnbackmischung unter den Teig rühren, den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form gießen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen; wenn beim Herausziehen kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Sonst weitere 5-10 Min. backen. Im Backofen bei leicht geöffneter Türe in der Form abkühlen lassen.

3. Die Kuvertüre mit der Sahne über dem Wasserbad schmelzen lassen, dabei glänzend rühren. Den Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit der Gabel ein Wellenmuster zeichnen.