

## Rezept

# Mohn-Cheesecake

Ein Rezept von Mohn-Cheesecake, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>125 g</b> Butter
<b>150 g</b> Zucker	Salz
<b>4</b> Eier	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1 kg</b> Doppelrahm-Frischkäse	<b>20 g</b> Speisestärke
<b>50 g</b> gemahlener Mohn	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Butter, 50 g Zucker, 2 EL kaltes Wasser und Salz verkneten. 1 Std. kalt stellen.
2. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Form fetten. Zwei Drittel des Teigs ausrollen, in die Form legen. Mehrmals einstechen. Im Ofen (unten) 15 Min. vorbacken.
3. Eier, Salz, Vanillezucker und restlichen Zucker verquirlen. Käse und Stärke darunter rühren. Creme halbieren, Mohn unter eine Hälfte rühren. Ofen auf 180° vorheizen.
4. Restlichen Teig als Rand innen an die Pieform drücken. Beide Cremes esslöffelweise einfüllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. Auskühlen lassen.