

Rezept

Mohn-Cheesecake

Ein Rezept von Mohn-Cheesecake, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	125 g Butter
150 g Zucker	Salz
4 Eier	1 Pck. Vanillezucker
1 kg Doppelrahm-Frischkäse	20 g Speisestärke
50 g 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.