

## Rezept

# Mohn-Kirsch-Kuchen

Ein Rezept von Mohn-Kirsch-Kuchen, am 13.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Speisestärke
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>4</b> Eier (M)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>180 g</b> Zucker
<b>2 Pck.</b> Vanillezucker	<b>500 g</b> Magerquark
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> backfertige Mohnmischung
<b>500 g</b> Kirschgrütze (aus dem Kühlregal)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 25 Stück (für 1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen.
2. Eier mit Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach 150 g Zucker und Vanillezucker dazugeben und cremig rühren, bis keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind. 250 g Quark und die Butter dazugeben und kurz unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung dazugeben und auf niedriger Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Übrigen Quark mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Mohnmischung mit einem Esslöffel klecksartig auf dem Teig verteilen, dann die Kirschgrütze und zuletzt den Quark. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
4. Den fertigen Mohn-Kirsch-Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen.