

Rezept

Mohn-Kirsch-Kuchen

Ein Rezept von Mohn-Kirsch-Kuchen, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver	4 Eier (M)
1 Prise Salz	180 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	500 g Magerquark
150 g weiche Butter	250 g backfertige Mohnmischung
500 g 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 klecksig 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.