Rezept

Mohn-Streusel-Kuchen mit Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Mohn-Streusel-Kuchen mit Quark-Öl-Teig, am 07.10.2026

Zutaten

375 ml	Milch
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
25 g	Butter
50 g	Speisestärke
200 g	weiche Butter
300 g	Mehl
150 g	Magerquark
6 EL	neutrales Öl
1 kräftige Prise	Salz
	Butter für das Backblech
100 g	Zucker
1/2 TL	Zimtpulver
250 g	gemahlener Mohn
1	Ei (Größe M)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
6 EL	Milch
75 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung 300 ml Milch, Zucker, Zitronenschale, Zimtpulver, Butter und Mohn in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mohnmasse abgedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.

2. Die restliche Milch mit der Stärke glatt rühren. Die Mohnmasse unter Rühren aufkochen. Die Stärke einrühren und einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.

3. Das Ei unterrühren und die Mohnmasse mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Streusel Butter, Zucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel in den Kühlschrank stellen.

5. Ein tiefes Backblech einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Quark-Öl-Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz und 150 g Mehl in eine Schüssel geben und verrühren. Übriges Mehl und Backpulver mischen und unterkneten.

6. Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Nudelholz ausrollen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Mohnmasse daraufgeben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen, die Streusel darauf verteilen.

---

7. Den Kuchen im Backofen (unten, Umluft 180°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.