

Rezept

Mohn-Streusel-Kuchen mit Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Mohn-Streusel-Kuchen mit Quark-Öl-Teig, am 29.05.2023

Zutaten

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

Butter für das Backblech

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.