

Käsekuchen mit Mohn und Zupfen

Käsekuchen geschichtet mit Mohn, Quark-Belag und Knetteig-Zupfen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (je 250 g)
150 g weiche Butter
200 g Zucker
3 EL Zitronensaft
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
500 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges kalt stellen. Gut die Hälfte des übrigen Teiges auf dem Springformboden ausrollen und Springformrand darumstellen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Minuten



Vorgebackenen Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

3 Füllung:

Mohn-Back auf dem Boden verstreichen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Zitronensaft unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier auf höchster Stufe unterrühren. Puddingpulver und Quark auf niedrigster Stufe unterrühren. Füllung auf dem Mohn-Back verstreichen. Restlichen Teig mit 2 Teelöffeln fleckenweise auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 70 Minuten

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen erkalten lassen.

4 Bestreuen:

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine Vanille-Sahne zu dem Kuchen.

