

# Kleckselkuchen

Saftiger Käse-Mohnkuchen für Mohnliebhaber

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 28 cm):**  
Fett

### Streuselteig:

275 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin  
130 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine

### Quarkbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
400 g Schlagsahne  
4 Eier (Größe M)

### Mohnbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Wie backe ich einen Kleckselkuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten.  $\frac{3}{4}$  der Streusel in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.



**3 Quarkbelag:**

Puddingpulver mit Zucker mischen, mit Quark, Sahne und Eiern mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. 2/3 der Mohnmasse auf den Boden streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Quarkmasse darauf glatt streichen. Übrige Streusel aufstreuen. Restliche Mohnmasse in kleinen Portionen mit einem Teelöffel auf den Streuseln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

- 4** Kuchen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Evtl. festgebackenen Belag mit einem Tafelmesser vom Rand lösen. Kuchen in der Form etwa 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Quarkbelag kann auch Speisequark (Magerstufe) verwendet werden.

