

Mohn-Klecksel-Kuchen (Ø 26 cm)

Käsekuchen mit Mohn und Streuseln für den Kaffeetisch.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

220 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Original Backin

110 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei (Größe M)

110 g weiche Butter oder

Margarine

Quarkbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

40 g Zucker

250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)

200 g Schlagsahne

2 Eier (Größe M)

Mohnbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Wie backe ich einen Mohn-Klecksel-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

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 zubereiten:

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, 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 45 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 können Sie auch Speisequark (Magerstufe) verwenden.

