




Mohn-Quarkkuchen auf dem Blech

Köstlicher Käsekuchen vom Blech mit Mohn

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Knetteig:

400 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Quarkbelag:

50 g Butter

750 g Speisequark (Magerstufe)

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

2 Eier (Größe M)

Mohnbelag:

4 Eier (Größe M)

1 EL Milch

2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (je

250 g)

1 Vorbereiten:

Für den Quarkbelag Butter zerlassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streuseln auf dem Backblech festdrücken.

3 Quarkbelag:

Alle Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren und auf dem Boden verstreichen.

4 Mohnbelag:

1 Ei trennen und Eigelb mit der Milch verrühren. Mohn-Back, 3 Eier und 1 Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Mohnmasse mit einem Esslöffel auf dem Quarkbelag verteilen und vorsichtig glatt streichen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Streusel mit 2 TL der Eiernmilch zu einem Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 1 cm breite Streifen ausrädeln und als Gitter auf die Mohnmasse legen. Teigstreifen mit Eigelbmilch bestreichen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Gittermuster die restlichen Streusel auf dem Mohnbelag verteilen und die Eigelbmilch darüberspenkeln.

