

Mohn-Käsekuchen



Zutaten für 26 cm Backform:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Mohnfüllung:

- 250 ml Milch
- 200 g gemahlener Mohn
- 50 g Zucker
- 30 g Grieß
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Quarkfüllung:

- 500 g Magerquark
- 250 ml Milch
- 150 g Zucker
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

Mürbeteig vorbereiten

1. Gib Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig.
2. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn in den Kühlschrank.

Mohnfüllung anrühren

1. Koche die Milch mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Grieß auf.
2. Nimm den Grießbrei vom Herd.
3. Verrühre den Mohn mit dem Ei. Gib den Grießbrei dazu und verrühre alles gut.

Quarkfüllung zubereiten

1. Verrühre das Öl erst mit Zucker und Vanillezucker und dann mit dem Eigelb.
2. Rühre das Vanillepuddingpulver und anschließend den Quark die Milch unter. Achte auf die richtige Reihenfolge, so wird die Quarkfüllung schön cremig.

Mohn Käsekuchen backen

1. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze auf. Belege eine Backform mit Backpapier und fette den Rand.
2. Rolle 2/3 vom Mürbeteig rund aus. Lege den Teig in die Backform. Bilde aus dem

restlichen Teig einen 4 cm hohen Rand.

3. Verteile die Mohnmasse gleichmäßig auf dem Mürbeteig.

4. Gieße die Quarkfüllung darüber.

5. Backe den Käsekuchen mit Mohn für eine Stunde. Lass ihn anschließend im leicht geöffneten Backofen abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

