

ZUTATEN

BODEN

500g Mehl  
 300g kalte Butter  
 150g Zucker  
 3EL Magerquark  
 Prise Salz

KÄSEKUCHEN

5 Eier  
 250g Zucker  
 600g Sahnequark  
 1000g Magerquark  
 150ml Milch  
 3EL weiche Butter  
 3 Zitronen

MOHNMASSE

220g Blaumohn  
 60g Weichweizengrieß  
 450ml Milch  
 80g Zucker  
 50g Butter  
 2 Eier

KÄSEKUCHEN MIT ZITRONE & MOHN

REZEPT FÜR: 1 OFENBLECH  
 DAUER: 2 STUNDEN 10 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 1 STD 50 MIN)

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Boden alle Zutaten vermischen und gut durchkneten. 1/5 des Teiges Beiseite stellen und den Rest auf einem sauberen Backblech verteilen. Teig gut festdrücken, sodass sowohl der Boden, als auch die Seiten des Backbleches belegt sind. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Anschließend Blech aus dem Ofen nehmen und Beiseite stellen
3. Für die Käsecreme Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und Sahnequark, Magerquark, sowie Milch, weiche Butter und Saft und Abrieb der Zitrone hinzugeben. Alles gut vermischen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen
4. Für die Mohnmasse Mohn, Weichweizengrieß, Milch, Zucker und Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze und ständigem Umrühren aufkochen lassen. Anschließend zwei Eier unterziehen, gut verrühren und in Flecken auf die Käsemasse setzen
5. Kuchen im Ofen ca. 20 Minuten backen. Den in Step 2 beiseitegelegten Mürbeteig in Krümeln auf den Kuchen geben und weitere 20 Minuten backen. Anschließend mindestens 60 Minuten auskühlen lassen, sodass der Käsekuchen schnittfest ist



NOTIZEN