

Mohnkäsekuchen

Springform

Blech

Mürbteig

250 g	Mehl	500	Mehl
150 g	Margarin	g	Margarine
1	e	300	Eier
1 El	Ei	g	Haselnüss
	Haselnüs	2	e
	se	2 El	

Mohn

masse

150 ml			Milch
2 El	Milch	300	Zucker
75 g	Zucker	ml	Mohn
2 El	Mohn	4 El	Grieß
	Grieß	150g	
		4 El	

Belag

500 g			Quark
125 g	Quark		Zucker
2	Zucker	1 kg	Eier
1	Eier	250	Puddingp
	Pudding	g	ulver
	pulver	4	
		2	

Mürbteig herstellen und alle Zutaten miteinander verkneten.

Für die Mohnmasse die Milch mit dem Zucker aufkochen, den Mohn und den Grieß vorsichtig unterrühren, einige Minuten köcheln, dabei aber umrühren.

Für den Belag Eiweiß steif steif schlagen, separat das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend den Quark und das Puddingpulver unterrühren sowie den Eischnee unterheben.

Den Quarkbelag auf den Mürbteig geben sowie die Mohnmasse mit einem Löffel in Klecksform auf der Quarkmasse verteilen.

Den Käsekuchen bei 160°C Umluft ca. 35-40 Minuten backen.