

Mohnkäsekuchen



Springform

Blech

Mürbteig

250 g	Mehl	500 g	Mehl
150 g	Margarine	300 g	Margarine
1	Ei	2	Eier
1 El	Haselnüsse	2 El	Haselnüsse

Mohnmasse

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

Belag

500 g	Quark	1 kg	Quark
125 g	Zucker	250 g	Zucker
2	Eier	4	Eier
1	Puddingpulver	2	Puddingpulver

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 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.