

Mohn - Streusel - Kuchen

Kategorien: Backen

Zutaten für: 1 Rezept

MUERBTEIG

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker

MOHNMASSE

90	Gramm	Zucker
90	Gramm	Butter
200	Gramm	Gemahlene Mohn; oder bis
1/4		Mehr
1/4	Ltr.	Milch
2		Eier
1	Spur	Zimt
1		Unbehandelte Zitronenschale
500	Gramm	Magerquark oder Topfen; oder Das 1 1/2-fache

STREUSEL

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
		Muerbteig

Anleitung:

Alle Teile moeglichst schnell und kalt verkneten, anschliessend im Kuehlschrank kaltstellen (am besten am Vortag machen). Mohnmasse Milch erhitzen und zum Kochen bringen, dann den gemahlene Mohn Dazugeben und von der Platte nehmen und abkuehlen lassen. Eier, Butter und Zucker zu einer Schaummasse ruehren und den Erkalte Mohn unterheben. Die nicht benoetigte Mohnmasse kann bei Bedarf eingefroren werden. Fuellung Quark mit Mohnmasse mischen und in die Kuchenform einfuellen und Streusel darueberziehen. Mit Puderzucker bestaeuben. Streusel Alle Teile zu Streusel verkneten (Butter vorher erhitzen). Backzeit 50-60 Min. bei 180°C.; ca.