

# Quarkkuchen mit Mohn

Kategorien: Backen, Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

## *FUER DEN MUERBETEIG*

---

250	Gramm	Mehl
1	Spur	Backpulver
1		Eigelb
150	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker

## *FUER DIE MOHNMASSE*

---

75	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rum
250	Gramm	Mohn; gemahlen
125	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone; abgeriebene Schale
1/2	Teel.	Zimtpulver
50	Gramm	Butter; erweicht
1/8	Ltr.	Milch

## *FUER DIE QUARKMASSE*

---

500	Gramm	Speisequark; 20 % Fett
125	Gramm	Zucker
2		Eier
2	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Creme fraiche
2 1/2	Essl.	Speisestaerk

## *ZUM BEPINSELN*

---

1		Eigelb; verruehrt mit
1	Essl.	Wasser

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Eigelb, der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker rasch zu einem geschmeidigen Muerbeteig verkneten und diesen kuehl stellen. Die Rosinen heiss waschen, trockentupfen und mit dem Rum uebergiessen. Den Mohn mit dem Zucker, der Zitronenschale, dem Zimt und der Butter mischen. Die Milch erhitzen und den Mohn damit ueberbruehen. Die Masse zugedeckt quellen lassen. Den Quark mit dem Zucker verruehren. Die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zitronensaft, der Creme fraiche und der Speisestaerke unter den Quark mischen. Den Eischnee unterheben. Den Backofen auf 180 GradC vorheizen. Den Muerbeteig duenn ausrollen. Die gebutterte Springform damit auslegen, einen 3 cm hohen Rand formen. Die Rosinen unter die Mohnmasse mengen. Die Mohnmasse einfuellen, den Quark darueber verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene 75 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Kuchen mit der Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln.