Artikel vom 17.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 06:36 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mohn-kaesekuchen

Mohn-Käsekuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):

Teig:

250 g Mehl (Type 405)

150 g Zucker

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

150 g weiche Butter

125 g Backmohn

Füllung:

750 g Magerquark

200 ml Sahne

3 Eier (Größe M)

75 g Zucker

1 P Vanillepuddingpulver

375 g Backmohn

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Handmixer vermengen, 2/3 davon in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und als Boden andrücken. Den Teig etwa 2 cm am Rand der Form nach oben ziehen. Dann die Form im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen, bis der Teig fest ist. Inzwischen die Zutaten für die Füllung außer dem Backmohn vermengen. Gut die Hälfte davon auf den festgewordenen Boden gießen. In die übrige Masse nun den Backmohn einrühren und diese Masse vorsichtig mit einem Löffel auf der Füllung ohne Mohn verteilen. Darüber den restlichen Teig als Streusel verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene bei 160 °C Ober-/ Unterhitze gut 1 Stunde backen, bis die Füllung vollkommen gestockt ist. Den Kuchen dann bei geöffneter Backofentüre auskühlen und ihn am besten über Nacht festwerden lassen. Aus der Form lösen und servieren.

Tipp:

Wer mehr helle Käsekuchenmasse haben möchte, kann den Anteil an Backmohn insgesamt halbieren und dann nur ein Drittel der Füllung damit aromatisieren.

Kathrin Fries