

## Mohn Käsekuchen «leichter Aufwand»

### Zutaten Mürbteig:

- 220 g Weissmehl
- 110 g Butter kalt und in kleinen Stückchen
- 1 Stk. Ei
- 70 g Zucker
- ½ TL Backpulver



### Zutaten Mohnmasse: «für Mohnanfänger, es schmeckt auch mit der halben Menge Mohnmasse»

- 160 ml Milch
- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 160 g Mohn (gemahlen)

### Zutaten Quarkcreme:

- 80 g Butter weich
- 100 g Zucker
- 2 Stk. Eier
- 500 g Magerquark
- 200 g Schmand «alternativ Crème fraîche und saurer Halbrahm im Verhältnis 1:1 mischen»
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 25 g Maizena

### Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Die Springform leicht fetten. Teig in die Springform legen und von Hand in die Form drücken, sodass ein 3cm hoher Rand entsteht.
2. Milch, Butter und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Mohn einrühren und 1-2 min. auf niedriger Stufe einköcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Deckel drauf und quellen lassen, bis die Mohnmasse gebraucht wird.
3. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach Eier unterrühren. Quark, Schmand, Maizena, Zitronenschale und -saft unterrühren.
4. Die Mohnmasse auf den Teig geben und glattstreichen. Quarkcreme drüber verteilen. Kuchen für 45 min. backen. Am besten im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

