

Mohn Quarkkuchen «leichter Aufwand»

Zutaten Kuchenboden:

- 250 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 2 Stk. Eigelb
- 3 EL Milch
- wenig Zitronenschale



Zutaten Mohnfüllung:

- 150 g Butter
- 175 g Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Stk. Eier
- 100 g Mohn (gemahlen)

Zutaten Quarkcreme:

- 250 g Magerquark
- 250 g Nature Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Stk. Zitrone, Schale und Saft
- 1 Pk. Pulver Gelatine «alternativ 2 Pk. Gelatine Express oder 7 Stk. Blatt Gelatine»

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zutaten für den Kuchenboden alle miteinander vermengen und den Teig ruhen lassen.
3. Für die Mohnfüllung Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier in die Masse rühren und anschliessend den Mohn zugeben.
4. Ein Backpapier in den Springformboden klemmen und den Rand mit Butter einfetten.
5. Den Teig in die Springform legen und von Hand in die Form drücken, seitlich ca. 1cm Rand. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.
6. Die Mohnfüllung darauf verteilen und glattstreichen.
7. Den Kuchen für 45 min in der Ofenmitte backen und auskühlen lassen.
8. Das Gelatinepulver mit 6 EL Wasser quellen lassen, gemäss Anleitung.

9. In der Zwischenzeit, den Magerquark mit dem Joghurt, Zucker, Vanillezucker sowie Zitronenschale und -saft verrühren.
10. Nun das gequollene Gelatinepulver kurz erwärmen bis sie flüssig ist und danach 1 EL Quarkmasse einrühren, dann die Gelatine vorsichtig unterrühren.
11. Die Quarkcreme gleichmässig auf dem Kuchenboden verteilen und für ca. 2h in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

- ❖ Mir gelingt die Torte am besten mit Gelatinepulver oder Gelatine Express, je nachdem was im Handel verfügbar ist.
- ❖ Der Kuchen schmeckt einen Tag später fast noch besser.
- ❖ Zum Backen den Mohn immer frisch mahlen. Da er Ölhaltig ist nicht auf Vorrat. Das Aroma entfaltet sich besser und er wird dadurch feiner im Geschmack.
- ❖ Zum mahlen eignet sich eine Gewürzmühle z.B. Aufsatz zu Kenwood, alternativ kann ein Mörser, Kaffeemühle oder Bamix verwendet werden.

