

Mohn-Käse-Torte

Kuchen » Mohn

Zutaten (12 Stücke)

- » 175g Butter/Margarine
- » 250g Mehl
- » 225g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 5 Ei(er)
- » 2 Pk. Mohn-Back
- » 500g Magerquark
- » 125g Schlagsahne
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 1 EL Puderzucker
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



Warte-Zeit

61-120min



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. 100g Butter in Stückchen mit Mehl, 75g Zucker, Salz, 1Pk. Vanillinzucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kalt stellen. Teig auf bemehlter Fläche rund (Durchmesser 34cm) ausrollen. Gefettete Springform (Durchmesser 26cm) damit auslegen, am Rand ca. 4cm hochziehen. Boden mehrmals einstechen. Die Mohnfüllung auf dem Boden glatt verstreichen.

2. Zwei Eier trennen. 75g Butter mit 1Pk. Vanillinzucker und 150g Zucker cremig rühren. Nach und nach zwei Eigelb und zwei Eier unterrühren. Quark, Sahne, Zitronenschale und Puddingpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Masse auf die Mohnfüllung streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 60-65min backen. Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und den Rand mit Puderzucker bestäuben. Mit Zitronenspalten und Melisse verzieren.

Nährwerte: 520kcal/E15g/F25g/KH59g pro Portion

Rezept-Foto



angelegt am: 10.03.2004

Rezept-Nr: 994

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke