

## Mohn-Käsekuchen mit Streuseln



Zubereitung: 45 min

Wartezeit: 2 Std.

Backzeit: 1 Std.

Zeit insgesamt: 3 Std. 45 min

### Zutaten für eine Springform mit 28 cm Durchmesser

#### Für die Mohnfüllung:

290 g gemahlene Mohn

110 g Weichweizengrieß

25 g Speisestärke

580 ml Milch

300 ml Wasser

½ TL Salz

130 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter

#### Für den Mürbteig:

250 g Mehl

125 g Butter/Margarine

30 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Kl. M)

#### Für die Käsekuchenmasse:

500 g Magerquark

60 g Zucker

50 ml Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

20 g Speisestärke

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

2 Eigelbe

2 Eiweiße

1 Prise Salz

**Für die Streusel:**

90 g Butter  
180 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Ei (Kl. M)

**Zubereitung:**

Als erstes wird die Mohnfüllung hergestellt, da sie mindestens zwei Stunden abkühlen muss. Ihr könnt sie aber auch schon einen Tag vorher herstellen.

Hierfür nun den Mohn, Grieß und Speisestärke in einer Schüssel mischen und beiseite stellen. In einem Topf die Milch mit Wasser, Zucker, Vanille und Salz aufkochen lassen. Die Temperatur auf eine mittlere Stufe einstellen. Die Mohnmischung einrieseln lassen und gründlich einrühren. Alles circa 2 min weiter köcheln lassen und kräftig rühren, sodass nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter unterrühren. Die Mohnfüllung komplett abkühlen lassen.

Für den Mürbteig nun alle hierfür genannten Zutaten verrühren bis ein fester Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 bis 60 min kalt stellen.

Eine Springform mit Butter einpinseln. Den Mürbteig in die Form drücken und einen Rand bis ganz oben herstellen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die erkaltete Mohnmasse auf den Mürbteig glatt streichen.

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun kommen wir zur Käsekuchenmasse: Dazu als erstes aus dem Eiweiß und Salz steifen Schnee herstellen. In einer anderen Schüssel Quark, Zucker, Öl, Eigelbe, Vanille und Speisestärke verrühren bis alle Klümpchen verschwunden sind. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Käsekuchenmasse kann nun auf der Mohnmasse verteilt und glatt gestrichen werden.

Den Kuchen nun für 25 min auf der mittleren Schiene backen. Während der Kuchen bäckt, die Streusel herstellen. Hierfür Butter, Mehl, Zucker und Ei mischen und mit den Händen verrühren.

Den Kuchen herausnehmen und aus dem Streuselteig mit den Händen nun Streusel (Größe nach Belieben) formen und auf die Käsekuchenmasse legen. Anschließend den Kuchen nun für weitere 35 bis 40 min backen.

Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, den Backofen ausschalten und die Backofentür nur einen ganz kleinen Spalt öffnen (beispielsweise einen Holzlöffel zwischen die Tür klemmen). Den Kuchen so nun langsam auskühlen lassen. Nach 30 min die Backofentür öffnen, den Kuchen jedoch noch im Ofen stehen lassen. Nach weiteren 15 min kann der Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.

Wer mag, kann den Kuchen zum Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥