

Käsekuchen mit Mohn

1 Springform	
<u>Für die Mohnmasse</u>	
120 ml.	Milch
50 gr.	Butter
50 gr.	Zucker
1 Teel.	abgeriebene Zitronenschale
250 gr.	Mohn gemahlen, siehe Tipp
<u>Für die Quarkcreme</u>	
80 gr.	Butter weich
100 gr.	Zucker
2	mittelgroße Eier
500 gr.	Magerquark
200 gr.	Schmand
2 Teel.	abgeriebene Zitronenschale
2 Essl.	Zitronensaft
25 gr.	Speisestärke

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Die Springform leicht fetten. Teig ausrollen, sodass man Boden und ca. 3 cm hoher Rand formen kann. Teig in die Form legen und kühlstellen.

Milch, Butter, Zucker und Zitronenabrieb in einem kleinen Topf aufkochen. Mohn einrühren und 1-2 Minuten auf niedriger Stufe einköcheln lassen. Vom Herd nehmen. Deckel aufsetzen und quellen lassen, bis die Mohnmasse gebraucht wird.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Quark, Schmand, Speisestärke, Zitronensaft und -abrieb ebenfalls unterrühren.

Die Mohnmasse auf den Teig geben und glattstreichen. Quarkcreme darüber verteilen. Kuchen ca. 45 Minuten backen. Am besten im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Für die Mohnfüllung braucht ihr ganz normalen Blaumohn. Grundsätzlich kann man diesen unbearbeitet verwenden, feiner wird der Kuchen aber, wenn der Mohn gemahlen ist. Gemahlene Mohn gibt es bereits fertig zu kaufen; alternativ kann man ihn in einem Mörser oder einer Kaffeemühle selbst leicht mahlen.

Noch schneller geht´s mit fertigem Mohnback aus dem Supermarkt. Da diese Masse schon gesüßt etc ist, benötigt ihr für die Mohnfüllung keinerlei weiteren Zutaten - außer eben 2 Packungen Mohnback/Mohnfix.

Damit der Käsekuchen mit Mohn nach dem Backen nicht einfällt, lasst ihn am besten zunächst im abgeschalteten und nur leicht geöffneten Ofen abkühlen.