

# Käsemohnkuchen



Rezept ergibt einen Blechkuchen in der Größe 36 x 34 cm (Kuchenblech mit höheren Rand).  
Ofentemperatur bei Heißluft 195° C fallend auf 175° C, Backzeit 45-50 Min.

## **Backpulvermürbteig:**

Rezept: 112 g Zucker  
112 g Margarine  
1 Vollei  
Vanille-Aroma  
Zitronen-Aroma  
Priesse Salz  
375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
112 g Vollmilch

Herstellung: Zucker, Margarine, Vollei u. Gewürze zu einer glatten Masse verarbeiten, Mehl u. Backpulver darüber sieben u. das Ganze mit der Vollmilch zum Teig kneten.  
Fertigen Backpulverteig ausrollen auf Blechgröße.

## **Käsefüllung:**

Rezept: 250 g Zucker  
60 g Vanille-Pudding-Pulver  
Priesse Salz  
Zitronen-Aroma  
4 Vollei  
1500 g Speisequark  
180 g Vollmilch  
120 g flüssige, heiße Margarine

Herstellung: Zucker, Vanille-Pudding-Pulver, Vollei u. Aromen zu einer glatten Masse verrühren, Speisequark unterrühren, heiße Margarine unterrühren u. zuletzt die Vollmilch dazu verrühren. Fertige Quarkfüllung auf den Backpulverteig verteilen.

**Mohnfüllung:**

Rezept: 2 Beutel fertig Mohnmasse  
300 g feingeriebene Haselnüsse  
etwas Zimt  
50 g Eierlikör  
Priesel Salz  
ca. g Vollmilch

Herstellung: Alle Zutaten mit ca. 80-170 g Vollmilch zu einer spritzfähigen Masse verarbeiten u. mit Dressierbeutel mit Lochtülle (10mm Ø) in mehreren Streifen auf die Quarkmasse aufspritzen.

**Streusel:**

Rezept: 150 g Zucker  
150 g Margarine  
Zitronen-Aroma  
Vanille-Aroma  
Priesel Salz  
300 g Weizenmehl

Herstellung: Zucker, Margarine u. Aromen glatt arbeiten und mit dem Mehl zu Streusel reiben. Die fertigen Streusel auf dem Kuchen verteilen.