

Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake



Ich liebe Käsekuchen über alles ♥ und ich glaube, ich habe so an die 20 Rezepte Zuhause ? aber dieser Kuchen ist eigentlich mein Favorit unter allen meinen Vorlagen . Ich werde nach und nach meine Lieblinge hier auf meinem Blog vorstellen ?

Es ist glaube ich 13 Jahre her, als ich das erste Mal diesen Käsekuchen gegessen habe. Eine liebe Kollegin hat ihn als Geburtstagslage gebacken, und genau das war mein Kuchen ? also hat mir die liebe Mona gleich mal alles aufgeschrieben ?

Das wunderbare an diesem Rezept ist, dass der Kuchen so wunderbar leicht ist, und man kann ihn so gut für jede Jahreszeit variieren kann. Also statt Mohn nehmt ihr einfach Beeren oder im Herbst Apfelkompott. Auch sehr lecker wäre ein Topping aus Mangomousse . Lasst eurer Fantasie freien lauf.

Kochen und Backen ist kreativ und man sollte sich auf jeden Fall ausprobieren ?

Dieses Rezept ist auf jedenfalls mein Liebling, weil man nach einem Stück davon nicht gleich gesättigt ist. Es sei denn man hat schon 3 gegessen ? ich liebe vor allem Käsekuchenrezepte mit Magerquark . Ich habe natürlich auch schon Kuchen mit Schichtkäse gebacken, aber der Geschmack gefällt mir persönlich mit Magerquark am besten. Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

Zutaten

65 g Butter

65 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Milch

Abger. Schale einer Zitrone

1 Päckchen Mohnback

2 El Milch

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Den Ofen auf 175° Ober/Unter Hitze vorheizen

Aus den oberen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Springform einfetten und bemehlen. 24er oder 26er Durchmesser

Mürbeteig ein wenig ausrollen und anschließend in die Form drücken und am Rand hochziehen

Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen

Das Mohnback mit 2 El Milch verrühren und auf dem Mürbeteigboden verteilen

Die restlichen Zutaten zusammenmischen- der Teig ist sehr flüssig- und auf den Mohn gießen

In den Ofen- unteres Drittel- schieben und ca. 85 Minuten backen. Bitte kontrolliert die Farbe, denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein

Lasst den Kuchen noch 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen bevor ihr die Ofentür öffnet . So fällt der Teig nicht gleich zusammen

Etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und wer mag mit Puderzucker bestäuben

So und jetzt genießen ?🍰

LG Tina ?♥

