

Mohn Streuselkuchen mit Quark



So wird's gemacht:

Für den Teig

Alle Zutaten außer der Milch in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Nun Milch hinzugeben bis der Teig „zusammenkommt“. Er sollt nicht zu trocken aber auch nicht „matschig“ sein. 2/3 des Teigs zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die gefettete Form legen, andrücken und den Rand gleichmäßig verteilen. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern, gleiches gilt für den übrigen Teig.

Für die Füllung:

Quark etwa 5 Minuten cremig schlagen, Eier nach und nach hinzufügen. Nun Creme Fraiche und Sahne hinzufügen, gut verrühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten gut unterrühren. 2/3 der Masse in eine Schüssel geben. Zu 1/3 der Masse den Mohn sowie 2EL Zucker geben, verrühren. Nun beginnend mit der hellen Masse im Wechsel Vanillemasse und Mohnmasse (3EL Vanille, 2 EL Mohn) auf den Boden gießen bis beide Massen aufgebraucht sind. Den Rand gleichmäßig „runterdrücken“, sodass er mit der Füllung abschließt.

Restlichen Teig mit den Pistazien zu einer krümeligen Masse verkneten und auf die Masse krümeln. Kuchen bei 160°C Umluft etwa 45-55 Minuten backen (bei größerer Form etwas länger), die Füllung sollte beim Hin und Herschieben nicht mehr „wackeln“.

Einkaufsliste:

20cm Springform (für 26/28cm Springform Zutaten in den Klammern)

Mürbe-Teig:

340g Mehl (480g)
150g Butter (200g)
120g Zucker (180g)
1TL Backpulver (1,5TL)
3-4 EL Milch (5-6EL)

Füllung

750g Quark (1000g)
170g Zucker (230g)
150ml Sahne (200ml)
1EL Creme Fraiche (2EL)
3 Eier (4)
4 EL Mehl (5EL)
Mark einer Vanilleschote
150g Mohn, gemahlen oder ungemahlen (nach Belieben)
2EL Zucker

Außerdem: 100g Pistazien