Mohn - Klecksel - Kuchen

Mohnkuchen mit Quark und Streuselteig.Schmeckt einfach g e n i a l. Für 1 Springform (Ø 26 cm):

Zutaten:

Für 1 Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Mohnbelag:
150 ml Milch
120 g gemahlener Mohn
30 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Butter
1 Ei (Größe M)

Streuselteig:
220 g Weizenmehl
1 TL Dr.Oetker Original Backin
110 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. Salz
1 Ei (Größe M)
110 g weiche Butter oder Margarine

Quarkbelag:
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)
200 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)

Zubereitung

Vorbereiten: Fetten Sie den Boden der Springform (Ø 26 cm). Heizen Sie den Backofen vor.
Mohnbelag: Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mohn, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen und unter Rühren 5 Minuten ohne Deckel kochen. Topf von der Kochstelle nehmen und nach 5 Minuten Butter und Ei unterrühren.
Streuselteig: Mehl und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben, übrige Zutaten zufügen und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu feinen Streuseln verarbeiten. ¾ der Streusel in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.
Quarkbelag: Puddingpulver mit Zucker mischen, mit Quark, Sahne und Eiern mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
2/3 der Mohnmasse auf den Boden streichen, Quarkmasse darauf glatt streichen. Restliche Mohnmasse in etwa 15 Portionen mit einem Teelöffel auf der Quarkmasse verteilen. Übrige Streusel aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.
Kuchen noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Eventuell festgebackenen Belag mit einem Tafelmesser vom Rand lösen. Kuchen in der Form etwa 30 Minuten auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen, den Kuchen erkalten lassen.

TIPP:
- Für den Mohnbelag können Sie anstatt der selbst zubereiteten Mohnfüllung auch 1 Päckchen (250 g) Backfertige Mohnfüllung verwenden, diese braucht nicht mehr gekocht zu werden. - Für den Quarkbelag können Sie auch Speisequark (Magerstufe) verwenden.