Mohn-Quark-Kuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Anne Lehnigk zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 375 g Weizenmehl
- 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 175 g Margarine oder Butter

Belag 1:

- 750 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 2 Eigelb
- Eine Prise Salz
- abgeriebener Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 75 g zerlassener Butter
- 1 Päckchen Käsekuchen-Hilfe

Belag 2:

- 250 g Mohn-back-Füllung
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Eier
- 100 g Sultaninen

Glasur:

- 3-4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- 3 Esslöffel Wasser

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Margarine oder Butter hinzufügen und verkneten. Sollte der Teig kleben, einfach eine Zeitlang kalt stellen.

2. Für den Quarkbelag den Quark mit Zucker, Eigelb, Salz, abgeriebener Zitronenschale, Butter und Käsekuchen-Hilfe verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterrühren.

3. Für den Mohnbelag Mohn-back mit Honig, Eier und Sultaninen verrühren.

4. Zwei Drittel des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen, zunächst den Quarkbelag darauf streichen, dann den Mohnbelag darauf verteilen.

5. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen rädern. Die Teigstreifen als Gitter auf die Mohnmasse legen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C -200°C etwa 50 Minuten backen.

7. Aprikosenkonfitüre durch einen Sieb streichen und mit dem Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen, die

Teigstreifen damit bestreichen und die Glasur trocknen lassen.

8. In gleich große Rechtecke schneiden