

Germködel-Käsekuchen



... eine Variante des geb. Käsekuchen mit Mohn-Kleckse und Fruchtmarmelade.

Auf Grundlage unseres Grundrezept vom geb. Käsekuchen.

Die Bezeichnung Germ für Hefe, wird hier nur verwendet weil im Original-Rezept als Fruchtfülle Pflaumenmus verwendet wird, und dieser als Fülle eines Germ-Knödel ist. Also es kommt in diesem Rezept keine Hefe zum Einsatz.

Zutaten: für eine 24er Springform

...für den Mürbteig

200 g Mehl Type 405

7 g Backpulver

75 g Zucker

65 g Butter

1 TL Vanillezucker

... für die Mohnfüllung

100 g Milch

75 g Zucker

75 g Back-Mohn gemahlen

30 g Weichweizengrieß

.... für den Germ- / Käse-Masse

500 g Quark Magerstufe

200 g Schmand

150 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

3 Eier

150 ml Öl

100 g Pflaumenmus o. eine andere Marmelade / Kovitüre

Zubereitung:

Mürbteig:

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem krümeligen Teig verarbeiten und eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Den Boden mit der Hand vorsichtig glatt drücken und in den vorgeheizten Backofen bei 200°C anbacken bis dieser etwas „Farbe“ bekommen hat. Die Springform zur Seite stellen, und nach dem Erkalten mit der Frucht-Marmelade, auch Pflaumenmus, bestreichen.

Mohn-Füllung :

Milch und Zucker in einem kleinem Topf aufkochen und den Grieß zufügen. Masse unter rühren einmal aufkochen dann den Mohn zugeben und unterrühren. Die Masse nun von der Platte nehmen und im Topf quellen lassen.

Käse-Masse:

Die eier trennen und das Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen und zur seite stellen.

Die weiteren Zutaten alle zu den Eigelb geben und zu einer glatten und glänzenden Masse verrühren.

Das „Eischnee“ unter die Quarkmasse heben.

Die Quarkmasse nun auf den vorgebackenen Mürbteig-Boden gleichmäßig verteilen (kippen). Die

Mohnfüllung nun Teelöffel weise, wie Tupfen, auf die Quarkmasse verteilen.

Den eingestzten Kuchen nun 60 min. bei 160°C, Ober-Unterhitze backen. (Stäbchenprobe nicht vergessen). Nach dem backen den Kuchen auf ein Gitter erkalten lassen.

Tip:

Historie:

16.11.2024 erster Kuchen mit einer Marmelade aus Brombeeren da wir keinen Pflaumenmus meht hatten

[backen_kuchen:](#)
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/backen_kuchen:germknodel-kaesekuchen

Last update: **18.11.2024 12:44**

