

# Germködel-Käsekuchen



... eine Varintes des geb. Käsekuchen mit Mohn-Kleckse und Fruchtarmelade.  
Aufgrundlage unseres Grundrezept vom geb. Käsekuchen.

---

## **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

1 Ei

... für die Mohnfüllung

100 g Milch

75 g Zucker

75 g Back-Mohn gemahlen

30 g Weichweizengrieß

.... für den Germ- / Käse-Masse

## **Zubereitung:**

### **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://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:  
[https://ddws.de/backen\\_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731846491](https://ddws.de/backen_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731846491)

Last update: **17.11.2024 13:28**

