

# Germködel-Käsekuchen



... eine Variante 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

... 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.

*Mohn-Füllung :*

Milch und Zucker in einem kleinen 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-, Germ-Masse:*

**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=1731847410](https://ddws.de/backen_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731847410)

Last update: **17.11.2024 13:43**

