Germködel-Käsekuchen

... eine Varintes des geb. Käsekuchen mit Mohn-Kleckse und Fruchtmarmelade.
Aufgrundlage 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 Marmedade / Kovitüre

Zubereitung:
Mürbteig:
Die Zutaten für den Mürbteig zu einem krümeligen Teig verarbeiten und und eine mit Backpapier ausgelegte Sprigform geben. Den Boden mit der Hand vorsichtig glatt drücken und in den vorgeheizen 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:germknoedel-kaesekuchen

Last update: **18.11.2024 12:44**