

# Germködel-Käsekuchen



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

---

[backen\\_kuchen:](#)  
[Essen und Mehr](#)

Last update:

17.11.2024 backen\_kuchen:germknoedel-kaesekuchen https://www.ddws.de/backen\_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731846491  
13:28

From:

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

Permanent link:

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

Last update: **17.11.2024 13:28**

