

# Germködel-Käsekuchen



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

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:**

### **Tip:**

### **Historie:**

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

Last update:

17.11.2024 backen\_kuchen:germknodel-kaesekuchen [https://www.ddws.de/backen\\_kuchen:germknodel-kaesekuchen?rev=1731846776](https://www.ddws.de/backen_kuchen:germknodel-kaesekuchen?rev=1731846776)  
13:32

---

[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?rev=1731846776](https://www.ddws.de/backen_kuchen:germknodel-kaesekuchen?rev=1731846776)

Last update: **17.11.2024 13:32**

