28.10.2025 05:36 1/2 Germködel-Käsekuchen

Germködel-Käsekuchen



... eine Varintes 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

... 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.

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

Last update:

17.11.2024 backen_kuchen:germknoedel-kaesekuchen https://www.ddws.de/backen_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731847410 13:43

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://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/backen_kuchen:germknoedel-kaesekuchen?rev=1731847410

Last update: 17.11.2024 13:43



https://www.ddws.de/ Printed on 28.10.2025 05:36