QUARK-MOHNKUCHEN MIT STREUSEL VOM BLECH

TM31

Gesamt: 1h 30min
Zubereitung: 30min

24 Portion/en

mittel

Zutaten

Boden

130 g Butter
130 g Zucker
2 Stück Eier
2 gestr. EL Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
330 g Mehl

Streusel

200 g Butter
250 g Mehl
120 g Zucker

Mohnmasse

250 g Mohn
80 g Zucker
500 g Milch
80 g Griess
50 g Butter
2 Stück Eier M

Quarkmasse

1000 g Magerquark
200 g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
100 g neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
600 g Milch
4 Stück Eier M
0,5 Buttervanillearoma (Fläschen) wer mag

Zubereitung

Boden

Alle Zutaten für den Boden in den **"Mixtopf geschlossen"** , dann auf Stufe 6/10 sec rühren, dass es schöne Krümel gibt. Diese dann umfüllen in eine hohe eckige Form. Meine Form hat die Maße: 29x42x7 cm.

Die Masse entspricht für 2 Springformen a´26cm

Streusel

Alle Zutaten für die Streusel in den **"Mixtopf geschlossen"** , dann auf Stufe 6/10 sec rühren bis schöne Streusel entstehen. bitte Sichtkontakt. Diese Streusel umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Mohnmasse

Den Mohn für 1min/Stufe9 mahlen.

Anschließend restliche Zutaten zum Mohn in den **"Mixtopf geschlossen"** geben und die gesamte Masse 9min/100°/Stufe 3 einkochen.

Masse umfüllen und leicht abkühlen lassen.

Die Mohnmasse wenn man möchte, kann man auch schon ein Tag vorher zubereiten. Ist aber nicht zwingend notwendig.

Quarkmasse

Alles Zutaten in den **"Mixtopf geschlossen"** und für ca. 20sec/Stufe 6 verrühren. Bis eine homogene Masse entstanden ist. Ich schiebe nochmals alles mit dem Teigschaber nach unten und rühre nochmals alles für 20sec/Stufe 6 nach.

Fertigstellung

Die leicht abgekühlte Mohnmasse auf den Mürbteigboden geben. Anschließend lasse ich die Quarkmasse über einen Löffel auf den Mohnmasse laufen (wg dem Löffel, somit vermischt sich der Quark nicht zu sehr mit dem Mohn. Es bleiben schön die beiden Schichten.)

Anschließend die Streusel darauf verteilen. Ich achte darauf, das ich schöne kleine Streusel forme. Somit reicht es für den ganzen Kuchen.

Anschließend den Kuchen bei 175-180° 60-70 min backen.

Ich hole den Kuchen dann aus dem Ofen, wenn die Streusel sich beginnen zu bräunen. Meist sieht man es am Rand.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: LittleNurse75 **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de