Birnen – Mohn – Käsekuchen

Zarter Mürbeteig köstlich belegt mit zwei Schichten aus Mohn und Quark!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:
150g Butter (ggf. laktosefrei)
220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
3/4 gestrichener TL Xanthan
80g Zucker
1 TL Backpulver
1 kleines Ei
1 Prise Salz

Für den Mohnbelag:
3 Birnen
1 EL Zitronensaft zum Beträufeln
1 P. Mohnback von z.B. Schwartau* (laktosefrei siehe selbstgemachte Mohnmasse)
100g Schmand (ggf. laktosefrei)
2 Eier
1/2 P. Vanillepuddingpulver

Für den Quarkbelag:
2 Eier, getrennt
150ml Milch (ggf. laktosefrei)
75ml Öl

80g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Vanillepuddingpulver
etwas abgeriebene Zitronenschale
350g Magerquark (ggf. laktosefrei)
100g Schmand (ggf. laktosefrei)

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Teigboden etwa 30 Minuten kühl stellen.
2. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
3. Für den Mohnbelag alle Zutaten glattrühren und die Birnenwürfel unterheben. Die Masse auf den Mürbeteig streichen.
4. Für den Quarkbelag das Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten für den Quarkbelag, bis auf das Eiweiß, in eine Schüssel geben und verrühren. Das Eiweiß unter die Quarkmasse heben und auf die Mohnfüllung streichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 – 60 Minuten backen.

*Bei Mohnback von Schwartau handelt es sich um eine fertige Mohnfüllung. Diese ist glutenfrei, jedoch nicht laktosefrei.
Wer auf Laktose achten muss, kann selbst eine verträgliche Mohnmasse herstellen.
Zutaten für die selbstgemachte Mohnmasse anstatt Mohnback:
80ml Milch (laktosefrei)
60g Zucker
80g gemahlener Mohn
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
1 EL glutenfreie Semmelbrösel
Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und den gemahlenen Mohn und alle übrigen

Zutaten zugeben, gut durchrühren und auskühlen lassen. Dann nach Rezept verfahren und alle weiteren Zutaten für den Mohnbelag, siehe Rezept oben, unterrühren.