

Mohn-Käsekuchen

Saftig-köstlicher Käsekuchen, verfeinert mit einer herrlichen Mohnfüllung! Eine tolle Kombination für Genießer – rasch zubereitet und beliebt bei Groß und Klein ☐

**Glutenfrei, weizenfrei. Laktosefrei, fruktosearm und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende**

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser



1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

Für den Belag:

1 Packung fertige, feuchte Mohnfüllung (Zutatenliste beachten!)

100g Zucker

2 Eier

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

125ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

1/2 TL Zitronenabrieb

1. Mürbeteig nach Rezept herstellen und eine Springform damit auslegen, Rand hochziehen. 30 Minuten kühl stellen.

2. Die fertige Mohnfüllung auf den Teig streichen. Aus allen restlichen Zutaten für den Belag eine cremige Masse mit dem Handrührgerät herstellen. Den Quarkbelag auf die Mohnfüllung streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.
4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Getreidezucker tauschen. Die Mohnfüllung mit Getreidezucker anstatt Zucker nach [DIESEM](#) Rezept zubereiten.

Laktosefrei/Milchfrei – Tipp: Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis tauschen. Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden. Milch durch 100ml einer pflanzlichen Alternative, z.B. Cashew- oder Mandeldrink, ersetzen. Die Mohnfüllung nach diesem [REZEPT](#) zubereiten.



