

# Lecker an Bord | Quark-Mohn-Kuchen

---

---

## Zutaten für 1 Springform 26 cm Durchmesser

### Für den Boden:

- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 6 g Backpulver

### Für die Quarkmasse:

- 500 g Quark, 40%
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 15 g Vanillepuddingpulver
- 75 ml Sojaöl
- 300 ml Milch
- 2 EL gemahlener Mohn (24 Std. in der Milch quellen lassen) oder eine fertige Mohnmischung

### Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit der Hand in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und kalt stellen.

Für die Quarkmasse mit einem Handrührgerät Eier und Zucker 5 Minuten schaumig aufschlagen. Das Sojaöl langsam einlaufen lassen und die Masse weiter schlagen. Die Milch mit dem Puddingpulver verquirlen, unter die Eimasse rühren und das Ganze mit dem Quark vermengen. Die Masse auf den Teigboden gießen.

Die Mohnmischung auf die Quarkmasse geben und einsinken lassen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 1-1,5 Stunden backen.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit mit einem feuchten Messer am Rand entlang fahren, dadurch bekommt der Kuchen eine glatte Oberfläche.

*Rezept: Frank Buchholz*

*Quelle: Lecker an Bord vom 26.08.2019*

*Episode: Kulinarische Schätze rund um Wesel*

