

... > Backen & Süßspeisen > Kuchen

Verquarkter Mohnkuchen



★★★★☆ 4.63 (39 Bewertungen)

 46 Kommentare

 40 Min.  normal  09.02.2011  4739 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Belag: 1

150 ml Milch

120 g Mohn, gemahlener

30 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Butter

1 m.-großes Ei(er)

Für die Streusel:

220 g Mehl

1 TL Backpulver

110 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Salz

1 m.-großes Ei(er)

110 g Butter, weiche

Für den Belag: 2

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

40 g Zucker

250 g Quark. (20 % Fett)

200 g Schlagsahne

2 m.-große Ei(er)

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
4739	118,75 g	288,07 g	417,69 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 25 Minuten

Boden einer Springform fetten. Backofen auf 180°C vorheizen.

Mohnbelag:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mohn, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen und unter Rühren 5 Min. ohne Deckel kochen. Topf vom Herd nehmen und nach 5 Min. Butter und Ei unterrühren.

Streuselteig:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten zufügen und mit dem Handrührgerät zu feinen Streuseln verarbeiten. $\frac{3}{4}$ der Streusel in der

Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.

Quarkbelag:

Puddingpulver mit Zucker mischen, mit Quark, Sahne und Eiern mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

2/3 der Mohnmasse auf den Boden streichen, Quarkmasse darauf glatt streichen. Übrige Streusel aufstreuen. Restliche Mohnmasse in kleinen Portionen mit einem Teelöffel auf den Streuseln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen für ca. 45 Minuten schieben.

Kuchen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Eventuell festgebackenen Belag mit einem Tafelmesser vom Rand lösen. Kuchen in der Form etwa 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen, den Kuchen erkalten lassen.

Tipps:

* Für den Mohnbelag kann man statt der selbst zubereiteten Mohnfüllung auch 1 Pck. (250 g) Backfertige Mohnfüllung verwenden, diese braucht nicht mehr gekocht zu werden.

* Für den Quarkbelag kann man auch Magerstufe verwenden.

WW: 7 Punkte (bei 16 Stück)

Rezept von

SHanai

Weitere Rezepte von SHanai

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.07.2021 14:55

4885

Für Mohnliebhaber das beste Rezept Leute ihr müsst ihn unbedingt nachbacken, er ist so lecker und saftig 😊😊 ich habe lediglich etwas mehr Mehl für die Streusel genommen. 5 STERNE für das tolle Rezept

[Antworten](#)

11.03.2021 10:29

LoveHoliday

Bei mir ist der Kuchen gerade im Rohr, bin schon gespannt, wie er schmeckt. Optisch bin ich schon mal nicht begeistert.

Backe den Kuchen nur bei 150 Grad, trotzdem ist er nach 25 Minuten oben schon ziemlich dunkel, von Streuseln ist nichts zu erkennen. Habe ihn jetzt mit Alufolie abgedeckt.

Die Mohnmasse konnte ich ebenfalls keine 5 Minuten köcheln lassen, weil dafür einfach die Masse zu fest war.

Die Quarkmasse habe ich nicht streichen können sondern einfach nur auf die Mohnmasse draufleeren weil sie so flüssig ist. Hoffe, dass das irgendwie fest

Mohnmasse durchkneten, wenn sie so flüssig ist. Hoffe, dass das irgendwie fest wird.

Ich weiß nicht, ob das alle so gehört. Habe mich exakt an das Rezept gehalten (außer bei der Backtemperatur, aber bei 180 Grad wäre der Kuchen schon verbrannt).

Ich melde mich aber nach dem Geschmackstest noch einmal.

Antworten

13.03.2021 16:58

LoveHoliday

So, die Quarkmasse wurde noch fest. Der Kuchen hat recht gut geschmeckt. Sollte ich ihn nochmal backen, werde ich wohl von anfang an mit Alufolie abdecken. Hat zwar nicht verbrannt geschmeckt, sieht aber so dunkel einfach nicht so gut aus.

Antworten

06.02.2021 16:59

SonjaHagenschulte

Sehr lecker! Ich habe die Mohnmischung selbst gemacht - da weiß ich wenigstens was drin ist. Ist gut gelungen, mache ich ab jetzt immer so. Meine Männer sind begeistert.

Antworten

04.02.2021 21:07

finnibär

Hallo MrsShiva

Bei fertiger Mohnfüllung keine Milch,weil ja schon fertig 😊

Steht ja am Rezeptende.

Gruß finnibär

Antworten

13.09.2015 19:40

flowerdevil

Sehr leckerer Kuchen

Antworten

12.08.2015 20:34

angelika1m

Hallo,

der Kuchen schmeckt ganz hervorragend und sieht optisch schön aus. Ich habe lediglich einen kleinen Rand angesetzt und brauchte mehr Mehl, um Streusel zu formen. Ich habe übrigens Sahnepuddingpulver verwendet.

LG, Angelika

Antworten

12.10.2011 12:26

SHanai

Für eine etwas fettärmere Variante kann man Milch statt Sahne benutzen und einen Magerquark nehmen. Den Unterschied schmeckt keiner ;-)

Antworten

15.02.2011 20:21

belli

Hallo SHanai,

nun habe ich das korrigierte Rezept endlich ausprobiert, und was soll ich sagen ... es tut mir sehr Leid, dass man nur 5 Sterne vergeben kann! Dieser Kuchen hätte locker ein Vielfaches davon verdient. Super lecker, sehr zu empfehlen. Wer den Kuchen als Mohnliebhaber nicht nachbackt, versäumt echt etwas.

Da ich eine 28-er Springform habe und aufgrund von abgelaufenem Mohn auf Mohnback zurückgreifen musste, habe ich davon 2 Beutel genommen, zusätzlich 2 Eier. Wir mögen Mohn sehr gerne und deshalb war die Menge genau richtig. Toller leckerer Kuchen, innen saftig, außen knusprig. Kommt natürlich zu den Best-off-Rezepten bei mir.

LG belli

LG bellie

Antworten

15.02.2011 21:04

SHanai

Hi Belli,

vielen vielen dank für deinen tollen Kommentar, ich hab mich sehr gefreut :-)

glg
Shanai

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blaubeertorte rezepte](#), [gefülltepaprikaschoten rezepte](#), [gulasch rezepte](#),
[kartoffelstampf rezepte](#), [kochfischrezepte rezepte](#), [milch rezepte](#), [olivendip rezepte](#),
[schachlik rezepte](#), [schnittelpfanne rezepte](#), [zitronensäure rezepte](#)