

## Quark-Mohnkuchen

Eine Mühle, in der man Mohn mahlen kann, hat fast kein Haushalt mehr. Hier kann man auf Mohnbackmischungen aus dem Supermarkt zurückgreifen. Vor allem in Österreich und Polen wird viel mit Mohn gebacken. Der Morphingehalt der Samen ist in der Regel sehr gering (0.005%) und gesundheitlich unbedenklich.

### Zutaten für 1 Kuchen:

- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 125 g Margarine oder Butter
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 1 Ei + 1 EL Wasser
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 75 g Rosinen
- ▶ 1 EL Rum
- ▶ 2 Pck. Mohnbackmischung
- ▶ 1 Messerspitze Zimt
- ▶ 4 EL Zitronensaft
- ▶ 1 Ei
- ▶ 250 g Speisequark
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 150 g Creme fraiche
- ▶ 2 EL Speisestärke



### Zubereitung:

- ▶ Mehl, Margarine, Zucker, das Ei mit dem Wasser und eine Prise Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. Diesen 15 Minuten kaltstellen.
- ▶ Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- ▶ Rosinen in Rum einweichen.
- ▶ Die Mohnbackmischung mit Zimt verrühren.
- ▶ Quark mit Zucker, dem Ei, dem Zitronensaft, Creme fraiche und Speisestärke verrühren.

- ▶ Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit dem Mürbteig auskleiden. Den Rand etwa 3-4 cm hochziehen.
- ▶ Die Rosinen unter die Mohnbackmischung geben und diese auf den Mürbeteig streichen. Dann die Quarkmasse darüber geben und glatt streichen.
- ▶ Im Backofen etwa 75 Minuten backen.