

Mohn-Quarkkuchen mit Pfirsich

Zutaten

Für ein Wähenblech mit
ca. 30 cm Durchmesser

200 g Mehl
1 Prise Salz
70 g Zucker
120 g Butter, in Stücken
1 Ei
50 ml Milch
20 g Butter
70 g Mohn
60 g Zucker
½ TL Zimt
80 g Trockenfrüchte (Datteln, Pflaumen)
1 EL Rum
wenig abgeriebene Zitronenschale
500 g Halbfettquark
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
100 g Zucker
2 Eier
1½ gehäufte EL Maizena
wenig Puderzucker
2 Pfirsiche

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zubereitung

Mehl mit Salz und Zucker mischen. Butter dazugeben, mit der Hand zerkrümeln. Das Ei beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten! Ca. 30 Min. kühl stellen. (Alternativ fertigen Mürbeteig verwenden.) Milch erhitzen, Butter darin schmelzen, mit Mohn, Zucker und Zimt mischen, quellen lassen. Trockenfrüchte klein schneiden, mit Rum und Zitronenschale vermischen, stehen lassen. Quark mit Vanillemark, Zucker, Eiern und Maizena mischen.

Teig mithilfe von wenig Mehl auswallen, aufs eingefettete Blech legen. Falls er zu sehr klebt, direkt ins Blech geben, mit den Fingern verteilen und festdrücken. Mohn-Zucker-Masse mit den Trockenfrüchten vermischen. Auf dem Mürbeteigboden verteilen. Quarkmasse darübergiessen. In der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens ca. 60 Min. backen. Im ausgeschalteten Backofen mit einem Spalt geöffnet ca. 10 Min. auskühlen lassen. Heraus-



nehmen und fertig auskühlen. Im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren etwas Puderzucker über den Kuchen stäuben. Pfirsiche in Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren.

Cheesecake mit Himbeeren: Rezept unter: www.coopzeitung.ch/cake

ANZEIGE

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 15. Juli, bis Samstag, 19. Juli 2014, solange Vorrat



Bestes aus Schweizer Milch

Endlich ein Jogurt ohne Kleingedrucktes.

GANZ OHNE
ZUSATZSTOFFE



Sortiments-Hit

3+1

geschenkt
im Multipack

2.85

statt 3.80

Emmi Jogurtpur,
Fruchtsorten,
4 x 150 g
(100 g = 0.48)