



Zutaten:

Mürbteig:

- 220g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Milch

Cheesecake-Masse:

- 200 g Schlagsahne
- 1 Pckg. Vanille-Puddingpulver
- 120 g Puderzucker
- 500 g Quark
- 400 g Schmand
- 3 Eier

Füllung und Swirl:

- 2 Pckg. Mohnback
- Etwas Milch

- Ober-/Unterhitze
- 170 Grad
- 50-55 min Backzeit

MOHN-CHEESECAKE MIT SWIRL

So geht's:

- 1 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und 15 min kühlen.
- 2 Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, der Teig sollte deutlich größer sein als die Springform. Vorsichtig in die Springform legen und gleichmäßig andrücken. Den Rand mit einem Messer sauber abschneiden, sodass ein 3cm-hoher Rand stehen bleibt.
- 3 Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Mohnback mit einem Schuss Milch in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Hälfte des Mohns auf den Mürbeteig geben und vorsichtig gleichmäßig verteilen. Die andere Hälfte in einen Spritzbeutel füllen, Ihr könnt entweder eine Lochtülle benutzen oder beim Spritzbeutel vorne ein kleines Eck abschneiden. Das klappt übrigens auch mit einem Gefrierbeutel statt einem Spritzbeutel. Passt auf, dass ihr das Loch nicht zu groß schneidet.
- 4 Für die Cheesecake-Masse die Zutaten (bis auf den Mohn und die Milch) in eine große Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Vorsichtig auf den Mohn gießen, sodass der Rand stehen bleibt. Die Masse gleichmäßig verteilen. Dann die restliche Mohnmasse im Spritzbeutel langsam und spiralförmig auf die Cheesecake-Masse geben. Wenn ihr am Ende noch viel Mohn übrig habt und eure Spirale viel Abstand hat, könnt ihr sie nochmals nachfahren und breiter machen.
- 5 Für ca. 50-55 min auf mittlerer Schiene backen, 30-35min auf die untere Schiene setzen. Erst nach dem Abkühlen die Springform lösen.

