



MOHN-QUARK-SCHNITTEN MIT HIMBEEREN

Zutaten:

Boden & Streusel:

- 500g Mehl
- 300g kalte Butter
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 180g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Milch

Füllung:

- 1000g Speisequark (20%)
- 250g Frischkäse
- 159g Zucker
- 1 Pckg. Vanillepudding
- 3 Eier
- 1 Pckg. Mohnback
- 120g TK Himbeeren

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine eckige Backform (ca. 20x30 cm) mit einem Backpapier auslegen bzw. einen eckigen Backring auf ein Backpapier aufstellen. Alternativ könnt ihr den Kuchen auch in einer großen Springform backen, dann werden die Stücke etwas höher. Dann ca. 5min länger backen.
- 2** Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben. Kurz mit dem Knethaken vermengen, dann mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten. Ca. 1/4 des Teiges beiseite legen, dieser wird später für die Streusel benötigt.
- 3** Den restlichen Teig nun in die Form geben, mit den Händen verteilen und festdrücken. Diesen mit ein Gabel einstechen und ca. 15min im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 4** Alle Zutaten für die Füllung (bis auf die Himbeeren) in einer großen Rührschüssel verrühren und anschließend auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Die TK-Himbeeren auf die Quarkmasse streuen und den beiseite gelegten Teig in kleine Stücke zupfen und über die Himbeeren streuen.
- 5** Bei 180 Grad O/U für ca. 45min backen. Die Schnitten mind. 1h auskühlen und durchziehen lassen bevor man sie aus der Form nimmt und anschneidet.

