



GEBACKENER KIRSCH-MOHN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

400 g Kirschen, entkernt

1 Frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

100 g

100 g Butter, geschmolzen

180 g Zucker

2 Ei(er)

200 g Mohn

50 g Mandeln, gemahlen

1 Msp. Zimt, gemahlen

1 TL Backpulver

2 TL Zitronenschale

2 Prise(n) Salz

FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

150 g

60 g Butter, flüssig

120 g Zucker

360 g Frischkäse

4 Ei(er)

40 g Weismehl

2 Pkg. Vanillezucker

2 TL Zitronenschale

100 g Marzipan

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine vorbereitete Tortenform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Mohnfüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Für die Frischkäsefüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. In die ausgelegte Tortenform zuerst die Mohnfüllung einfüllen, die entkernten Kirschen darauf verteilen und dann die Frischkäsefüllung darauf verteilen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.