



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

1 Frischer süsser Mürbteig

400 g Kirschen, entkernt

FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 g Butter, geschmolzen

120 g Zucker

2 Pkg. Frischkäse, (175 g)

4 Ei(er)

40 g Weissmehl

2 Pkg. Vanillezucker

2 TL Zitronenschale

100 g Marzipan

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butter, weich

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine vorbereitete Kuchenform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Frischkäsefüllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für die Mohnfüllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
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. 40 Minuten backen.