



# 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** Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

## FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

- 100 g** QimiQ Sahne-Basis
- 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** QimiQ Sahne-Basis
- 60 g** Butter, zerlassen
- 120 g** Zucker
- 360 g** Frischkäse
- 4** Ei(er)
- 40 g** Mehl
- 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.