



# 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 Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

400 g Kirschen, entkernt

## FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 g Butter, geschmolzen

120 g Zucker

2 Pkg. Frischkäse, (175 g)

4 Ei(er)

40 g Mehl

2 Pkg. Vanillezucker

2 TL Zitronenschale

100 g Marzipan

## FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

100 g QimiQ Classic, 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für die Mohnfüllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
5. In die ausgelegte Tortenform zuerst die Mohnfüllung einfüllen, die entkernten Kirschen darauf verteilen und dann die Frischkäsefüllung darüber verteilen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.