

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 23.02.2024

Mohnkäsekuchen mit Birnen

Für 12-16 Stücke

Zutaten:

Für den Buttermürbeteig:

200 g Butter
100 g Zucker (alternativ Puderzucker)
2 g Salz
1 Eigelb (Größe M)
300 g Weizenmehl (Type 550)
2 g Backpulver

Für die Mohnmasse und die Birnen:

125 g Milch
60 g flüssiger Honig
40 g Butter
2 g Salz
90 g Dampfmohn
50 g süße Brösel
1 Ei (Größe M)
300 g reife, feste Birnen

Für Käsemasse:

80 g Milch
30 g Weizenmehl (Type 550)
30 g Maisstärke
6 Eigelb (Größe M)
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1/2 Vanilleschote
800 g Magerquark
4 Eiweiß (Größe M)
190 g Zucker

Für die Butterstreusel:

50 g zimmerwarme Butter
50 g Zucker
80 g Weizenmehl (Type 550)

Außerdem:

Konische Springform (Ø 28-30 cm)
Backpapier
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. **Für den Buttermürbeteig** Butter, Zucker, 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Knethacken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz kneten.
2. Eigelb kurz unter die Buttermasse kneten.
3. Mehl und Backpulver mischen, auf die Buttermasse sieben und unterkneten.
4. Mürbeteig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (siehe Tipp) ruhen lassen.

Roberts Tipp: Besonders mürbe wird ein Knet- oder Mürbeteig, wenn er über Nacht im Kühlschrank ruhen darf.



5. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden einer konischen Springform mit Backpapier auslegen.
6. 3/4 vom Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn rund ausrollen und in die vorbereitete Form legen. Formenrand um den Boden spannen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
7. Mürbeteigboden im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 10 bis 12 Minuten backen.
8. Mürbeteig in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. **Für die Mohnmasse** Milch, Honig, Butter und Salz in einem mittelgroßen Topf geben und aufkochen.
10. Dampfmohn und süße Brösel nach und nach unterrühren. Topf von der Kochstelle nehmen.

Roberts Tipp: Für süße Brösel einfach Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zerkleinern.

11. Das Ei erst unterrühren, wenn die Masse etwas abgekühlt ist.
12. Birnen abbrausen, trocknen, schälen, vierteln und entkernen. Birnen in 1 cm große Würfel schneiden
13. Wenn die Masse ganz abgekühlt ist, den Springformrand fetten.
14. Restlichen Teig wie oben (siehe Punkt 7) ausrollen und den Rand der Form damit auslegen.
15. Die Mohnmasse spiralförmig in die Kuchenform füllen. Birnenwürfel auf der Mohnmasse verteilen.
16. **Für die Käsemasse** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch, Mehl, Stärke, Eigelb, Zitronenschale und Vanillemark in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren .
17. Quark zugeben und unterrühren.
18. Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine cremig aufschlagen.
19. Eischnee auf die Quarkmasse geben und mit dem Schneebesen unterheben. Käsemasse in die Form geben.
20. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
21. **Für die Butterstreusel** Butter und Zucker in eine Schüssel geben und kurz mit der Hand mischen.
22. Mehl zugeben und zu Streuseln kneten.
23. Streusel auf dem Kuchen verteilen.
24. Kuchen im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20 Minuten backen.
25. Kuchen aus dem Ofen holen und den Rand einschneiden.
26. Kuchen kurz abkühlen lassen und weitere 20 Minuten backen.
27. Kuchen aus dem Ofen holen, wieder kurz abkühlen lassen und weitere 20 Minuten backen.
28. Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.