



KÄSE-MOHN-KUCHEN

GERMAN CHEESECAKE WITH POPPYSEEDS

26er Springform / 10inch baking pan or springform

Zutaten Boden 200g Mehl 70g Zucker 80g Butter, zimmerwarm 1 Ei ½ Pck. Backpulver Prise Salz	Ingredients Crust 1 ½ cups flour 1/3 cup sugar 1/3 cup butter, room temp. 1 egg 1 ½ tsp. Baking powder Pinch of salt
Zutaten Mohnfüllung 90ml Milch 30g Butter 15g Zucker ½ TL Zitronenabrieb 125g Mohn	Ingredients poppy filling ½ cup milk ¼ stick of butter 2 tbsp sugar ½ tsp lemon zest 1 cup poppyseeds
Zutaten Käsefüllung 125g Butter, zimmerwarm 190g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 1 Pck. Vanillepuddingpulver 3 Eier 500g Quark, Magerstufe 200g saure Sahne 200ml Schlagsahne	Ingredients cheese filling 1 ½ sticks of butter 1 cup sugar 1 tsp vanilla extract ¼ cup instant vanilla pudding powder 3 eggs 2 ¼ cups creme fraiche ¾ cup sour cream 1 cup heavy cream

Zubereitung Boden

- 1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen**
- 2. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig verkneten**
- 3. die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten**
- 4. mit den Händen den Teig in den Boden der Springform drücken und ebenfalls die Ränder hochziehen (circa 2 cm) bis der Teig einigermaßen gleichmäßig verteilt ist**

Zubereitung Mohnfüllung

- 1. die Butter, mit der Milch, Zucker und Zitronenabrieb in einem Topf schmelzen lassen**
- 2. von der Hitze nehmen und den Mohn unterheben und circa 10 min stehen lassen zum quellen und auskühlen**
- 3. anschließend die Mohnfüllung auf den Mürbteigboden geben und gleichmäßig verteilen**

Zubereitung Käsefüllung

- 1. die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eiern schaumig schlagen**
- 2. die Milchprodukte dazumixen und die homogene Masse auf die Mohnfüllung in die Springform gießen (Achtung: sehr flüssig)**
- 3. den Kuchen für circa 60 min backen (jeder Ofen ist anders, behalte den Kuchen im Auge und wenn er dir zu dunkel wird aber er noch zu flüssig ist, leg ein Stück Alufolie auf die Oberfläche und back ihn fertig)**
- 4. Kuchen sollte noch wackeln, wenn er aus dem Ofen kommt**

Instructions Crust

- 1. heat oven to 375°F**
- 2. place all ingredients for crust in a bowl and combine by hand**
- 3. line springform with parchment paper and grease sides**
- 4. press dough into pan with your hands until the bottom is evenly covered and pull up dough to 0.7 inch edges**

Instructions poppy filling

- 1. melt butter with milk, sugar and lemon zest in a pot**
- 2. take off of heat and fold in poppyseeds and set aside for 10 min**
- 3. spread poppyseed filling on crust in the springform evenly**

Instructions cheese filling

- 1. beat butter, sugar, vanilla extract, instant vanilla pudding and eggs until light and fluffy**
- 2. mix in the dairy products until there are no more clumps and pour on poppyseed filling into springform (attention: very liquid)**
- 3. bake for one hour (note: every oven is different, so keep an eye on your cake. If you think the top is getting too dark, but the cake is still too liquid, cover top with tin foil and bake until end)**
- 4. cake should still wobble when it comes out of the oven**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!