




 schnell, einfach & lecker! 

Erdbeer-Mohn KUCHEN

MIT QUARKSWIRL

Saftiger Mohn-Rührteig, cremige Quarkmasse und fruchtige Erdbeeren – dieser Kuchen ist ein echter Genuss und perfekt für jede Kaffeetafel! 



Zubereitung
25 Min.



Backzeit
40 Min.



Portionen
ca. 20 Stücke



Vegetarisch

ZUTATEN

Für den Mohn-Rührteig

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch
- 50 g gemahlener Mohn

Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 ml Sahne oder Milch

Außerdem

- ca. 250 g Erdbeeren
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



TIPP

Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag besonders saftig und aromatisch. Einfach luftdicht aufbewahren!



LECKERE ALTERNATIVEN

- Mit Himbeeren oder Kirschen statt Erdbeeren
- Zitronenabrieb in den Teig geben für eine frische Note
- Schokodrops im Teig für eine schokoladige Variante
- Mandeln oder gehackte Nüsse über den Kuchen streuen

ZUBEREITUNG – SO GEHT'S!

1

Mohn-Rührteig zubereiten

Die weiche Butter zusammen mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und anschließend zusammen mit der Milch abwechselnd unter die Butter-Ei-Masse rühren. Zum Schluss den gemahlener Mohn unterheben. Den Teig auf dem Ofenmeister James oder alternativ auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verstreichen.

2

Quarkmasse herstellen

Für die Quarkmasse alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren. Die Quarkmasse anschließend in Klecksen auf dem Mohn Teig verteilen.

3

Swirlmuster erstellen

Mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen durch die Quarkkleckse ziehen, sodass ein schönes Muster entsteht. Dadurch erhält der Kuchen seine typische Marmorierung und sieht nach dem Backen besonders hübsch aus.

4

Erdbeeren vorbereiten


Die Erdbeeren vom Grün befreien, gründlich waschen und halbieren. Anschließend gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

5

Backen

Den Kuchen in den kalten Backofen schieben. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze mit dem James etwa 40 Minuten backen. Mit einem Backblech 180 °C Ober-/Unterhitze.

6

Anschließend herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. 

Das Rezept dauert
im Ofen ungefähr
40 Minuten

DAZU PASST

- Eine Tasse Kaffee
- Vanilleeis oder Sahne
- Ein frischer Obstsalat
- Ein Glas Milch

