Mohn-Käsekuchen mit Amaretto



Mit der Zeit ist das ja so eine Sache. Mal vergeht sie so langsam, dass Sekunden wie Stunden erscheinen. Dann wieder rast sie so schnell, dass man die Übersicht verliert, welcher Wochentag gerade ist und die Tage müssten doppelt so lange sein, damit man all seine Aufgaben schafft. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir in den letzten Wochen. An den Wochenenden bin ich zurzeit unterwegs oder habe Besuch und unter der Woche komme ich kaum dazu, den Haushalt oder Einkäufe zu erledigen und ich verstehe nicht, wo die Zeit immer bleibt die mir am Ende des Tages fehlt.
So wurde auch die letzten zwei Wochen kaum gekocht und gar nicht gebacken, denn es war meist gar nicht viel da, um mehr zu kochen als Nudeln mit Pesto.



Am Montag hatte ich dann aber endlich einen ruhigen Abend für mich und nutzte das, um einen schnellen Mohn-Käsekuchen in Kleinformat in den Ofen zu schieben. Das Rezept war

improvisiert aus dem 1-2-3-Mürbteig mit Dinkelvollkornmehl und dem was ich da hatte: Schmand und Quark. Der Kuchen war so lecker, dass Naschkater an einem Abend die Hälfte verputzte und ich gerade mal drei Stücke retten konnte, um ihn für euch zu fotografieren.
Nächstes Mal backe ich jedenfalls gleich einen großen Kuchen!

Wem hier übrigens öfter mal der Verdacht kommt, dass Naschkater verfressen ist – der hat absolut recht. Und ich bin es nicht weniger. Glücklicherweise machen wir jedoch auch genug Sport, so dass man es uns nicht ansieht und kompensieren regelmäßiges Naschen mit ansonsten recht gesunder und ausgewogener Ernährung.
Gesunde Ernährung finde ich wichtig, um sich wohl zu fühlen und gesund zu bleiben. Aber genauso wichtig finde ich maßvollen Genuss und da bin ich dann absolut nicht radikal – erlaubt ist, was schmeckt und worauf ich Lust habe. Und diese Woche hatte ich riesige Lust auf Mohn-Käsekuchen, weshalb ich euch heute endlich mal wieder ein Kuchenrezept vorstellen kann. =)



Für 1 kleine Springform:

150 g Dinkel-Vollkornmehl
40 g Zucker
80 g kalte Butter in Stückchen
1 Ei

150 g Quark
50 g Schmand
2 Eier
3 EL Zucker
2 EL Stärke
3 EL Amaretto
2 Tropfen Mandelaroma
25 g gemahlener Mohn
2 Prisen Zimt

Über den Boden der Springform Backpapier spannen. Den Rand eventuell leicht mit Butter oder Margarine einfetten.
Die vier Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen entweder 20 Minuten kühl stellen, dann mit Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Oder den Teig direkt mit den Händen in die Form drücken, einen Rand bilden und dann in den Kühlschrank stellen.
Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Alle Zutaten bis auf den Mohn in die Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Dann entweder die Masse ungefähr halbieren, in eine Hälfte den Mohn rühren und dann beide Massen so in die Form füllen, dass Mohn-Flecken entstehen oder den Mohn in die ganze Käsemasse geben und diese auf dem Boden verteilen.
Den Kuchen 30-40 Minuten backen, bis er goldgelb und schön aufgegangen ist. Eventuell muss man ihn gegen Ende der Backzeit drehen, so dass er gleichmäßig bräunt – mein Ofen backt da leider unregelmäßig.
Auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.



Wer eine normale Springform von 26-28 cm Durchmesser hat, nimmt einfach die Angaben für die Käsemasse mal zwei und für den Teig 300 g Mehl, 200 g Butter sowie 100 g Zucker und Ei

und bekommt dann einen großen Kuchen.

Ich wünsche euch eine goldene Herbstwoche und genussvolle Tage! Genießt jeden Sonnenstrahl und jede Köstlichkeit, die der Herbst bietet!
Eure Judith