

## Mohn-Käsekuchen mit Kirschen



### Zubereitung:

Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, Salz und 1 Eigelb glatt kneten, 30 Minuten kalt stellen. Mohn mit 100 g Zucker, Milch und 50 g Butter kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Backofen auf 175 °C

vorheizen. Übrige 125 g Butter und 125 g Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen. Quark, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren. Kirschen putzen, waschen und entsteinen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten, Teig hineindrücken. Dabei einen Rand hochziehen. Mohnmasse, Kirschen und Quark darauf geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten:

250 g Mehl  
300 g Butter  
285 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
200 g gemahlener Mohn  
100 ml Milch  
2 Eier  
500 g Magerquark  
1 Päckchen  
Vanillepuddingpulver  
geriebene Schale von  
1 Zitrone  
1 Esslöffel Zitronensaft  
700 g Sauerkirschen  
Puderzucker zum Bestäuben