



Käse-Mohn-Kuchen im Glas



Zutaten für 4 ofenfeste Gläser à 290 ml:

FÜR DIE MOHNMASSE:

100 ml Landliebe Frische Landmilch
30 g Zucker
15 g Landliebe Butter
½ TL Zitronenschale (Bio)
1 Msp. Zimtpulver
50 g Blaumohn
25 g Biskuitbrösel (ersatzw. Semmelbrösel)
1 Eigelb

FÜR DIE QUARKMASSE:

250 g Landliebe Schichtkäse
50 g Zucker
2 Eier
1 gehäuft. TL Puddingpulver
60 g Landliebe Butter
1 Prise Salz
2 EL Zitronensaft
1 Birne und Birnenspalten zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Mohnmasse Milch, Zucker, Butter, Zitronenschale und Zimt aufkochen und vom Herd ziehen. Mohn, Biskuitbrösel und Eigelb hinzugeben und verrühren. Masse erkalten lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Für die Quarkmasse Schichtkäse, Zucker, Eier, Puddingpulver, flüssige Butter, Salz und Zitronensaft glattrühren.

Die Birne schälen, halbieren und entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Den Boden der Gläser damit auslegen, etwas Quarkmasse darauf geben. Mohnmasse in einen Spritzbeutel geben und spiralförmig auf die Quarkmasse spritzen. Dann wieder Quarkmasse darauf geben und mit der Mohnmasse eine Spirale darauf spritzen. Vorgang so oft wiederholen, bis jedes Glas zu drei Vierteln gefüllt ist. Die Kuchen im Ofen 30-40 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Birnen garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

BACKZEIT:

30-40 Minuten

Liebe ist, wenn es Landliebe ist.