

MOHN-QUARK-SCHNITTE

Zutaten
(für ca. 30 Stück = eine hohe Backform, etwa 40 x 25 cm groß)
Teig:
200 g Rohrzucker
4 Eier
Abrieb ½ Bio Zitrone
1 Prise Salz 150 ml
Albaöl (135 g)
450 g Weizenvollkornmehl
2 TL Backpulver
250 ml Milch
200 g Dampfmohn
Belag:
500 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
2 cl Orangenlikör
Abrieb ½ Bio Orange
Quarkcreme:
4 Eier
500 g Quark (Magerstufe)
500 g Frischkäse
4 cl Kokoslikör
200 g Rohrzucker
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
120 g Kokosflocken

Zubereitung
Teig: Rohrzucker, Salz, Zitronenabrieb und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Die gesiebte Mehl-Backpulvermischung, abwechselnd mit dem Mohn und der Milch unter die Eimasse rühren.
Die Hälfte vom Rührteig auf einem mit Albaöl gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech verstreichen.
Vorbacken: ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Herausnehmen und abkühlen lassen.
Belag: Marzipan mit Puderzucker, Orangenabrieb und Orangenlikör verkneten. Zwischen Frischhaltefolie dünn auf die Größe des Bleches ausrollen und auf den angebackenen Boden legen.
Quarkcreme: Für die Quarkcreme Eier trennen, die Eigelbe mit Frischkäse, Quark, Likör, Rohrzucker, Zitronensaft und Puddingpulver verrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.
Die Masse auf dem Marzipan verstreichen.
Den restlichen Rührteig in Kleksen darauf verteilen.
Backen: ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Nach 35 Minuten mit den Kokosflocken bestreuen, die letzten 5 Minuten mitbacken, bis eine leichte Bräune entsteht. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen.

Tipp
Am Vortag backen und über Nacht kühl stellen, damit der Kuchen gut durchziehen kann.

Nährwertinformation für ein Stück:
383 kcal | 21 g Fett | 12 g Eiweiß | 41 g Kohlenhydrate | 75 mg Cholesterin

Albaöl®