



Rote-Grütze – Mohn – Quark – Kuchen

Ratzfatz gerührt, ratzfatz belegt und ratzfatz im Mund. 😊

Zutaten für ein Backblech:

250 g Mehl
100 g Speisestärke
1 P. Backpulver
4 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
250 g Magerquark
250 g weiche Margarine

Belag:

500 g Rote Grütze
250 g Mohnback (fertige Mohnmischung)
250 g Quark 20% Fett
1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig die Eier mit Salz schaumig schlagen. Zucker zugeben und cremig schlagen. Margarine und Magerquark unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (wer hat setzt noch einen Backrahmen herum).

Zuerst das Mohnback klecksartig auf dem Teig verteilen, dann die Grütze. Vanillezucker mit Quark vermischen und die Lücken mit Quark füllen.

Kuchen bei 170°C O/U-Hitze für ca. 35 Min. backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

