

Kleiner Käsekuchen mit Mohn (Polka Dot Cake)

Kleiner Kuchen – großer Genuss! Kein Kuchen ist von der HOFFENTLICH-SCHMECKT'S-Community so oft nachgebacken worden, wie unser kleiner Käsekuchen. Er schmeckt aber auch einfach fantastisch und ist so leicht zu backen. Und weil wir ihn so lieben, gibt es mittlerweile diverse Varianten vom kleinen Käsekuchen in der 18-cm-Springform. Zum Beispiel den Polka-Dot-Cake – der kleine Käsekuchen mit Mohn-Klecksen.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min.

Zutaten

100 g weiche Butter (plus etwas Butter für die Form)
150 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei

Zutaten für die Creme:

500 g Quark (40 %)
100 g Zucker
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 Ei
100 ml Milch
125 g backfertige Mohnfüllung

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel und verknetet das Ganze am besten per Hand zu einem geschmeidigen Teig.
 2. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser, legt den Boden mit Backpapier aus und pinselt den Rand mit Butter aus. Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 4-5 cm hoch.
 3. Dann rührt ihr die Creme zusammen. Gebt 500 g Quark (nehmt bitte wirklich den mit 40 % Fettgehalt...ihr werdet den Unterschied schmecken), 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Ei und 100 ml Milch in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer recht flüssigen Creme.
 4. Gebt die erste Hälfte der Creme auf den Teig. Nehmt dann einen Teelöffel und verteilt 5 bis 6 kleine Kleckse von der backfertigen Mohnfüllung auf der Creme. Gießt anschließend die restliche Creme darüber und verteilt weitere Mohn-Kleckse auf der Creme. Wenn ihr wollt, könnt ihr auch (statt der Kleckse) einen Mohn-Swirl machen.
 5. Backt den Kuchen jetzt ca. 60-65 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.
-