

# Mohn-Käsekuchen aus dem Dutch Oven

## Grillgebäck für Campingfreunde und alle anderen

Das Mehl mit 200 g Zucker, einem Eidotter (das Eiweiß aufheben) und der Butter zu einem Mürbteig verarbeiten, mit Frischhaltefolie luftdicht verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die restlichen 6 Eier trennen und den Dutch Oven vorbereiten. Am besten legt man ihn mit Backpapier aus, um den Kuchen nachher besser heraus zu bekommen. Den Teig etwas Zimmertemperatur annehmen lassen, damit er sich besser verarbeiten lässt, dann gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen und die fertige Mohnbackmischung darauf geben.

Die Eidotter mit 150 g Zucker, dem Joghurt, dem Magerquark, dem Vanillezucker, dem Saft der Zitrone und dem Zitronenabrieb gut vermengen. Die Eiweiß mit einer Brise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse heben. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen und die Oberfläche glattstreichen.

Den Dutch Oven mit Kohlebriketts bestücken und den Kuchen bei niedriger Hitze (ca. 170 °C) ca. 1,5 Stunden backen, bis die Oberfläche gleichmäßig gebräunt ist. Nach 1 Stunde Backzeit Sichtkontrolle machen.

Der fertige Kuchen sollte im offenen Topf auskühlen, damit man ihn danach am Backpapier, am besten mit 4 Händen, optimal herausnehmen kann. In meinem Fall handelt es sich um einen 12" Dutch Oven, der mit 21 Kohlebriketts beheizt wurde.



### Zutaten für 1 Portionen:

400 g Mehl Type 00

350 g Zucker

200 g Butter

7 große Ei(er)

300 g Naturjoghurt 3,5 % Fett

500 g Magerquark

1 Pck. Mohnback ( fertige  
Mohnbackmischung)

1 große Zitrone(n), Bio

1 Pck. Vanillezucker

### Rezept von: Su-chef

**Arbeitszeit**

ca. 30 Minuten

**Ruhezeit**

ca. 12 Stunden

**Koch-/Backzeit**

ca. 1 Stunde 30 Minuten

**Gesamtzeit**

ca. 14 Stunden

**Schwierigkeitsgrad** pfiffig