

# 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 180°C O/U-Hitze backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.jimdofree.com](http://www.lalalecker.jimdofree.com)