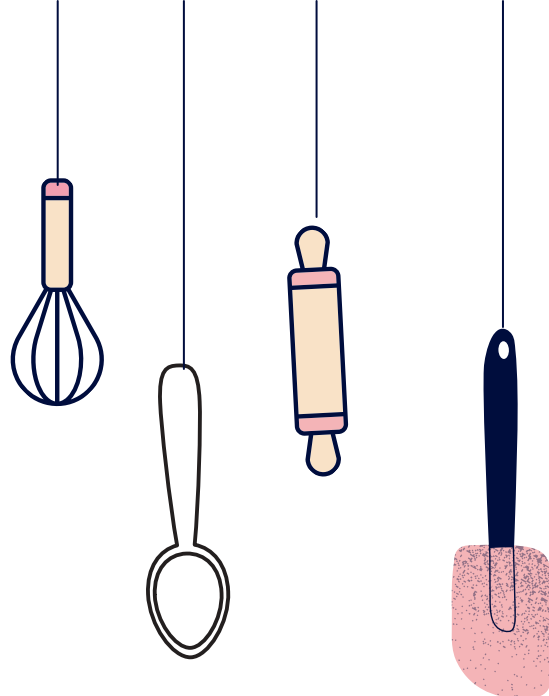


ZEBRA KÄSEKUCHEN



ZUTATEN FÜR DEN BODEN

- 125G KALTE BUTTER & ETWAS FÜR DIE FORM
- 250G WEIZENMEHL TYP 405 ODER DINKELMEHL TYP 630
- 1 TL BACKPULVER
- 60G ZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 1 EI
- HÜLSENFRÜCHTE (Z.B. LINSEN) ZUM BLINDBACKEN

ZUBEREITUNGSZEIT

1 ST. 30 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD

MITTEL

ZUBEREITUNG DES BODENS

MEHL, BACKPULVER, ZUCKER & SALZ IN EINE SCHÜSSEL GEBEN. BUTTER IN KLEINEN STÜCKEN ZUGEBEN & DAS EI HINZUFÜGEN. MIT DEN HÄNDEN ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN. EINE KUGEL FORMEN & ABGEDECKT 30 MIN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN.

DIE SPRINGFORM EINFETTEN & BE-MEHLN. OFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN.

NACH DER KÜHLZEIT DEN MÜRBE-TEIG KREISFÖRMIG (Ø CA. 25CM) AUSROLLEN. TEIG IN DER SPRINGFORM MIT EINEM RAND VON CA. 5CM HÖHE IN DER FORM FEST-DRÜCKEN. DEN BODEN MIT EINER GABEL MEHRMALS EINSTECHEN & 10 MIN BLINDBACKEN.

BACKPAPIER MIT HÜLSENFRÜCHTEN ENTFERNEN & WEITERE 5 MIN BACKEN.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 BIO ZITRONE
- 150G WEICHE BUTTER
- 150G ZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 4 EIER
- 1 KG QUARK
- 1 PK. VANILLEPUDDINGPULVER
- 75G ZARTBITTER SCHOKOLADE
- 2 EL KAKAOPULVER

ZUTATEN FÜR'S TOPPING

- 150G NUSSNOUGAT-CREME
- 30G HASELNUSS-KROKANT

FÜR DIE FÜLLUNG DIE ZITRONE WASCHEN, SCHALE ABREIBEN & DEN SAFT DER HALBEN ZITRONE AUSPRESSEN. EIER TRENNEN. BUTTER & ZUCKER CREMIG SCHLAGEN. ANSCHLIESSEND EIGELB, QUARK, ZITRONENSCHALE & -SAFT SOWIE VANILLEPUDDINGPULVER MIT UNTERRÜHREN.

DIE MASSE IN ZWEI GLEICH GROSSE HÄLFTEN AUF 2 SCHÜSSELN VERTEILEN. SCHOKOLADE IM WASSERBAD SCHMELZEN & DAS EIWEISS MIT DEM SALZ STEIF SCHLAGEN. KAKAO & GESCHMOLZENE SCHOKOLADE IN EINE HÄLFTE DER QUARKMASSE UNTERRÜHREN. DEN EISCHNEE IN 2 PORTIONEN TEILEN & JEWEILS EINE PORTION IN JEDER QUARKMASSE VORSICHTIG UNTERHEBEN.

BACKOFEN AUF 160°C UMLUFT AUFHEIZEN.





ABWECHSELND 2 ESSELÖFFEL DER HELLEN QUARKMASSE MIT DER DUNKLEN QUARKMASSE IN DER MITTE DER FORM VERTEILEN. DEN TEIG NICHT VERSTREICHEN, SONDERN EINFACH NUR KLEKSE IN DER MITTE BILDEN. DIE MASSE VERTEILT SICH NACH UND NACH VON SELBST IN DER FORM & BILDET DAS ZEBRA-MUSTER.

DEN KUCHEN FÜR CA. 50 MINUTEN IM OFEN BACKEN. ANSCHLIESSEND DEN OFEN AUSSCHALTEN, ABER DIE OFENTÜR NOCH NICHT ÖFFNEN! NACH CA. 30 MINUTEN DIE OFENTÜR NUR EINEN SPALT BREIT ÖFFNEN & EINEN KOCHLÖFFEL DARIN EINZWICKEN. DEN KUCHEN SO KOMPLETT AUSKÜHLEN LASSEN. ERST WENN ER KOMPLETT AUSGEKÜHLT IST (NACH CA. 2 STUNDEN) DEN KUCHEN AUS DEM OFEN HOLEN.



NUSSNOUGATCREME GLEICHMÄSSIG AUF DEM KUCHEN VERTEILEN UND MIT DEM KROKANT BESTREUEN.