

Zebra-Käsekuchen mit Früchten

Zutaten für den Mürbeteig:

- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Springform damit vollständig (Boden und Rand) auskleiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Quarkcreme:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 600 g Frischkäse
- 500 g Magerquark
- 30 g Speisestärke
- zum Einfärben: Fliederbeersaft

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Nach und nach Frischkäse, Quark und Stärke dazugeben.

Die Masse in 2 gleich große Teile aufteilen. Den einen Teil einfärben. Dazu eignet sich z.B. sehr gut reduzierter Fliederbeersaft.

Zwei gleich große Löffel bereitlegen. Einen Löffel der ungefärbten Masse in die Mitte der Springform geben und einen Löffel der gefärbten Masse genau in die Mitte des ersten Kleckses geben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die gesamte Creme aufgebraucht ist. Den Kuchen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 50 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Nach Geschmack mit Beerenkompott, frischen Früchten oder Sahnetupfen dekorieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.02.2023

Koch/Köchin: Ute Wojak

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen