Zebra Cheescake

Der Zebra-Cheesecake ist nicht nur bei Kindern sehr beliebt. Mit diesem Rezept schmeckt er besonders frisch und cremig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

Für den Mürbteig

220 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung

2 Stk.	Eier
150 ml	Milch
400 ml	Sauerrahm
1 kg	Topfen
150 g	Zucker
25 g	Kakaopulver
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Zebra-Cheesecake** zu Beginn den Mürbteig zubereiten: Das Mehl mit Backpulver

und Salz auf eine saubere Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Ei und Zucker in die Mulde geben. Die weiche Butter flöckchenweise auf dem Mehl verteilen.

2. Nun alle Zutaten von außen nach innen mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl (wenn der Teig zu nass ist) oder Wasser (wenn er zu trocken ist) zugeben. Sobald der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat, zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Eier, Milch, Sauerrahm, Topfen, Zucker und Puddingpulver in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel umfüllen. In einer Schüssel das Kakaopulver unter die Füllung rühren.

4. Nach der Ruhezeit das Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform mit Backpapier belegen. Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und den gekühlten Teig darauf ausrollen. Den Teig in die Form drücken und einen etwa 3 Zentimeter hohen Rand hochziehen.

5. Nun die Füllung verteilen: Einen Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Form laufen lassen. Darüber einen Esslöffel dunklen Teig gießen. Immer abwechselnd so fortfahren. Der Teig verläuft nach und nach an die Ränder und das Zebramuster ergibt sich von selbst. Die Masse nicht verstreichen.

6. Den Kuchen auf mittlerer Schiene rund 60 Minuten backen. Bevor er aus der Form geholt wird, gut abkühlen lassen.

Tipp

Der Zebra-Cheesecake schmeckt auch mit braunem Zucker statt normalem Zucker sehr lecker. Um den Streifeneffekt zu verstärken, kann man nach dem Einfüllen des Teigs mit einem Zahnstocher Linien aus den braunen Streifen ziehen.