

Zebra-Käsekuchen ohne Boden für 24/26 cm Durchmesser

Zutaten:

- 1000g Quark 20%
- 200g Rohrohrzucker*
- 200g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 5 Eier
- 200g weiche Butter
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 EL Kakao*
- 1 TL Vanillepulver* oder Vanillestange

Zubereitung:

Butter mit Rohrohrzucker schaumig rühren, Frischkäse und Puddingpulver untermischen.

Nach und nach die Eier zufügen.

Die Quarkmasse halbieren und in eine Hälfte den Kakao und die Vanille unterrühren.

Springform fetten und mit Mehl/Brösel bestäuben.

Erst 2 Esslöffel dunklen Teig in die Mitte der Form füllen.

Darauf nun 2 Esslöffel helle Masse darauf gießen und so fortfahren bis aller Teig verbraucht ist.

Die Masse verteilt sich automatisch.

Im 160° vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. Der Teig ruht im ausgeschalteten Ofen bis er abgekühlt ist.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!