

Zebra - Käsekuchen

Zutaten:

500 g Magerquark
250 g Sahnequark
250 g Schmand
5 Eier
2 Päckchen Vanillepudding
150 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
2 EL Zitronensaft
200 g dunkle Schokolade
40 ml kalter Espresso



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Kleingehackte Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Zucker und Eigelb cremig rühren.
- Nacheinander Quark, Puddingpulver und Schmand einrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Quarkmasse halbieren.
- In eine Hälfte Vanillemark und Zitronensaft unterrühren.
- In die andere Hälfte Espresso und Schokolade einrühren.
- Jeweils eine Eischneehälfte unter jede Teigmasse heben.
- Eine Springform einfetten.
- Nacheinander je zwei Esslöffel dunkle, dann helle Quarkmasse in die Mitte der Form geben.
- Vorgang wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.
- **Den Teig nicht glatt streichen!!!**
- Das Muster entsteht von selbst, wenn der Teig verläuft.
- Bei 175° C etwa 45 Minuten backen.
- Kuchen bei ausgeschalteter Hitze noch eine Stunde im Ofen herunter kühlen lassen