

## Käsekuchen braun - weiß (Zebrakuchen)

### Zutaten Teig:

225 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver

### Zutaten Füllung:

1000 g Magerquark  
150 g Zucker  
400 g saure Sahne  
2 Eier  
150 ml Milch  
25 g Kakaopulver  
1½ Päckchen Vanillepudding



### Zubereitung:

- Für den Tortenboden alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Teig in Folie gewickelt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form drücken.
- Dabei einen Teigrand hochziehen (ca. 3 cm hoch).
- Für die Füllung alle Zutaten (außer dem Kakao) gut verrühren.
- Quarkmasse halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren.
- Nacheinander je einen Löffel dunkle, dann helle Quarkmasse auf die Mitte des Bodens geben.
- Vorgang wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.
- !!!Den Teig nicht glatt streichen!!! Das Zebramuster ergibt sich automatisch.
- Bei 175° C etwa 60 - 70 Minuten backen.