

Zebra-Käsekuchen

Käsekuchen lieben alle! Verfeinert mit einer zarten Kakao-Note wird der beliebte Käsekuchen zum Geschmackserlebnis schlechthin! Optisch überzeugt der himmlische Zebra-Käsekuchen zudem und wird zum Hingucker auf jeder Kaffeetafel ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei- und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

Für den Belag:

2 Eier

150ml Milch (ggf. laktosefrei)

400g saure Sahne ODER Schmand (ggf. laktosefrei)

1kg Magerquark (ggf. laktosefrei)

160g Zucker

1 P. Vanillezucker

1,5 P. Vanillepuddingpulver

Abrieb einer halben Zitrone

25g Kakaopulver, ungesüßt

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen und eine Springform damit auslegen. Die Springform muss nicht gefettet werden. Den Mürbeteig mitsamt der Springform etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag alle Zutaten, bis auf das Kakaopulver, verrühren. Die Masse teilen und eine Hälfte davon mit Kakao

einfärben.

3. Nun jeweils immer abwechselnd einen kleinen Schöpflöffel vom hellen Quarkbelag und vom dunklen Quarkbelag mittig auf den Mürbeteig geben. So verfahren, bis die gesamte Quarkmasse aufgebraucht ist.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Den Mürbeteig nach Rezept in milchfreier Variante zubereiten. Tipps sind im Rezept „Mürbeteig“ notiert. Für den Belag Milch durch einen pflanzlichen Ersatz, z.B. Cashew- oder Mandeldrink, austauschen. Sauere Sahne oder Schmand durch einen veganen Ersatz auf Sojabasis ersetzen. Magerquark durch 900g Quarkersatz auf Sojabasis austauschen.

Maisfrei – Tipp: Eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) sind Tipps zu den Mehlmischungen.



