

Zebra-Käse-Kuchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

Mürbeteig:

100g Zucker

100g Margarine

1 Ei

225g Mehl

1 Tl Backpulver

alles verrühren und 1 Std in den Kühlschrank, dann in eine am Rand gefettete Form mit Backpapier am Boden ausgelegte Form

Füllung:

2 Eier

150 ml Milch

200g saure Sahne

200g süsse Sahne

1 kg Quark (ich hatte 500g Mager/ 500g 20%)

200 g Zucker

2 P. Vanillepudding

alles verrühren, halbieren und in eine Hälfte Kakao dazu,

ebenfalls gut verrühren.

25g Kakao

Mit einem Schöpflöffel immer abwechselnd heller/dunkler Teig in die Mitte fließen lassen.

175 Grad , 1 Std

dann Ofen aus und noch 10 – 15 min im Ofen ruhen lassen

