

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



Brombeer-Cheesecake



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für eine 26er-Form

20 bretonische Galettes (oder Butterkekse)

70 g geschmolzene Butter

500 g Creme-Quark

250 g Magerquark

200 g Zucker

Saft von anderthalb Zitronen

3 Eier

75 g Weizenmehl

250 g Brombeeren

70 g Puderzucker

Zubereitung

Springform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Brombeeren und den Puderzucker mithilfe des Triblades (oder Blender) pürieren, beiseite stellen.

Die Kekse im Multi mit Messer zerkleinern, sie müssen nicht ganz fein werden. Wer keinen Multi hat, nimmt einen Gefrierbeutel, gibt die Kekse dort hinein und zerbröseln sie mit einem Nudelholz. Kekse nun mit der geschmolzenen Butter vermengen. Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Creme-Quark, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Eier und Mehl in den Kessel geben und mit dem Flexi verrühren. Die Masse in die Springform gießen und glattrühren. Nun Klekse vom Brombeer-Püree auf der Masse verteilen und mit einer Gabel Muster ziehen. Wenn vom Püree etwas übrig bleibt, kann man das entweder mit dem Kuchen servieren oder prima ins Müsli/in die Overnight Oats tun.

Kuchen nun circa 50 – 60 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum fahren (so löst er sich später leichter). Auskühlen lassen und aus der Form lösen.