

# Johannisbeer Zebra Cheesecake



## Einkaufsliste:

24-26cm Springform

### Für den Teig:

200g Vollkornbutterkekse

120g weiche Butter

30g Zucker

### Für die Cheesecake-Füllung:

1000g Frischkäse

250g Zucker

1 EL Vanillezucker

250ml Creme Fraiche

4 mittelgroße Eier

400g Johannisbeeren

80g Mehl

## So wird's gemacht:

**Für den Boden** Vollkornkekse zerkleinern, weiche Butter und Zucker hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen. In eine gefettete Springform geben, gleichmäßig andrücken. Im Ofen bei 180°C Umluft 10-15 Minuten backen.

**Für die Füllung**, die Johannisbeeren aufkochen, pürieren und 300ml abwiegen. Nun den Frischkäse cremig rühren, Zucker und Vanillezucker hinzugeben, weiter rühren. Eier nach und nach untergeben. Nun das Creme Fraiche sowie 50g Mehl hinzugeben. Etwas mehr als die Hälfte der Masse in eine zweite Schüssel geben. Zu dem Rest der Masse das restliche Mehl sowie das Johannisbeerpüree geben und gut verrühren. Masse beginnend mit der reinen Cheesecake-Füllung nun abwechselnd in die Springform geben. Immer 3 EL in die Mitte geben und 3 EL Johannisbeer-Cheesecake hinzu bis keine Masse mehr übrig ist. Springform rundum mit Alufolie abdichten, sodass kein Wasser in die Form geraten kann. Springform in ein hohes Blech/ eine hohe Form stellen. In den Ofen stellen, das Blech mit Wasser füllen, sodass die Springform außen etwa zu  $\frac{3}{4}$  im Wasserbad steht. Bei 160°C Ober/Unterhitze ca. 50-80 Minuten backen. Wenn der Kuchen nicht mehr hin und her wackelt, ist er gut. (Kann ggf. auch kürzer sein, je nach Backofen). Aus dem Wasserbad nehmen, Masse vom Rand lösen, abkühlen lassen. Unbedingt min. 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.