

# Kakao-Zebra-Käsekuchen



## Einkaufsliste:

### 20-26 cm Springform

#### Boden:

200 g Vollkornbutterkekse

30 g Zucker

3 EL Backkakao

100g flüssige Butter

#### Füllung:

1000 g Magerquark

200 ml Creme Fraiche

100 ml Sahne

180 g Zucker

2 EL Vanillezucker

5 Eier

2 EL Speisestärke

#### Kakaomasse:

60 g Backkakao

20 g Zucker

50 ml Milch

## So wird's gemacht:

Zunächst den Boden vorbereiten. Hierfür die Butterkekse fein mörsern oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Backkakao und Zucker sowie flüssige Butter hinzufügen. Alles gut vermengen und in die Springform geben. Masse am Rand mit einem Esslöffel hochziehen und alles gut andrücken. Im Kühlschrank zwischenlagern.

Nun die Füllung vorbereiten. Quark, Creme Fraiche und Zucker mischen. Eier nach und nach einrühren. Zum Schluss die Speisestärke einrühren.  $\frac{3}{4}$  der Masse beiseite stellen. Zu  $\frac{1}{4}$  der Masse Backkakao, Zucker und Milch geben und ebenso gut verrühren.

Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Beide Füllungen neben die Form stellen. Drei Esslöffel der hellen Masse auf den Boden geben und einen Esslöffel der Kakaomasse in die Mitte der hellen Masse geben. Drei Esslöffel der hellen Masse in die Mitte der Kakaomasse geben und wieder einen Esslöffel der Kakaomasse in die Mitte der hellen Masse geben. So fortfahren bis die komplette Masse aufgebraucht ist.

Kuchen vorsichtig in den Ofen geben und 60-70 Minuten backen. Sobald die Masse beim Hin- und Herbewegen nicht mehr wackelt, ist der Kuchen fertig.

Hinweis: Die 20 cm Springform sollte 10cm hoch sein. In der 26er Springform wird der Kuchen flacher, da größer.