



Zebra-Käsekuchen mit Keksboden

Gesamt: 20 min

Zubereitung

- 1** Kekse fein zerbröseln. Butter schmelzen. Kekse, Kakao und braunen Zucker mischen. Mit der flüssigen Butter vermengen. Masse in einer gefetteten Springform (26 cm) zu einem festen Boden andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 2** Für die Füllung Sahnequark, Magerquark, Mascarpone, Vanillemark und Zucker verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Milch erwärmen. Schokolade und Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die Quarkmasse halbieren. Unter eine Hälfte die Schokoladen-Milch-Mischung rühren.
- 3** Die helle und die dunkle Masse abwechselnd in die Mitte der Springform füllen, bis alles aufgebraucht ist. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) 50-60 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Stück/Stücke

- 250 g Vollkorn-Butterkekse
- 90 g Butter
- 55 g Backkakao
- 40 g brauner Zucker
- 400 g Sahnequark
- 200 g Magerquark
- 300 g Mascarpone
- Mark einer Vanilleschote
- 240 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 180 g Zartbitter-Schokolade
- 60 ml Milch

Quelle: www.rewe.de