

# Zebra-Cheesecake mit Beeren

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g Dinkelvollkornmehl  
½ gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver  
80 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
90 g kalte Butter

### Käse-Füllung:

500 g Magertopfen (1%)  
250 g Sauerrahm  
150 g Zucker  
4 Eier (Größe M)

### Zum Unterrühren:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Schokolade

### Zum Belegen:

250 g Himbeeren  
250 g Brombeeren

### Zum Abglänzen:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
1 ⅓ l Wasser  
1 EL Zucker

## 1 Mürbteig:

Vollkornmehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Min. kalt stellen.

## 2 Die Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Mürbteigboden vorbacken.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## 3 Den übrigen Teig zu einer Rolle formen, auf den erkalteten Mürbteig geben und am Formrand ca. 4 cm hochdrücken.

④ Käse-Füllung:

Die Zutaten mit dem Schneebesen glatt rühren. Unter eine Hälfte den Vanillepudding, unter die andere den Schokopudding rühren. Abwechselnd je 1 Schöpflöffel helle und dunkle Käse-Füllung direkt übereinander auf den Mürbteigboden geben und nicht verstreichen. Solange fortfahren, bis die Füllungen aufgebraucht sind.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 150 °C**  
**Heißluft 130 °C**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

⑤ Zum Belegen:

Den erkalteten Kuchen mit Beeren beliebig belegen.

⑥ Zum Abglänzen:

Tortengeleepulver mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und die Beeren damit abglänzen.