

Zebra-Cheesecake mit Beeren

ca. 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 ½ 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: ca. 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: ca. 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.

