
Preiselbeer-Zebra-Käsekuchen

für eine Form mit 20cm Ø

für den Boden:

25g gemahlene Haselnüsse
125g Mehl
65g kalte Butter
40g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Ei

für die Füllung:

300g Doppelrahmfrischkäse
250g Magerquark
65g Zucker + 2 El
1 Tütchen Vanillezucker + 1 Tl
2 + 1/2 Eier
2 El Zitronensaft
1 El Speisestärke
2 El Milch
50g Preiselbeeren (Glas)
100g Saure Sahne



Für den knusprigen Boden zuerst die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie intensiv duften. Dann sofort in ein Schälchen umfüllen und etwas auskühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Mübeteig verkneten.

Lasst euch nicht von den halben Eiern irrtieren, sie kommen daher, dass ich das Rezept halbiert habe. Dieses Problem lässt sich einfach lösen, indem ihr die Eier verquirlt und abwiegelt. Ein Ei der Größe M wiegt ungefähr 50g, so kann man dann für ein halbes Ei ca. 25-30g rechnen.

Der Teig braucht keine Ruhezeit, sondern wird sofort ausgerollt und die mit Butter und Mehl vorbereitete Springform damit ausgekleidet. Es sollte ein ca. 4 cm hoher Rand entstehen. Den Boden dann noch mit einer Gabel einstechen und ab damit in den Kühlschrank für ungefähr eine halbe Stunde.

Kurz bevor diese Zeit um war, habe ich die Füllung hergestellt. Dafür Quark und Frischkäse grob miteinander verrühren. Zucker, Vanillezucker, 2 Eier, Zitronensaft und Speisestärke hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse vermischen.

Dann die Masse halbieren und unter eine Hälfte die Milch rühren. Für die zweite Hälfte die Preiselbeeren pürieren (bei der kleinen Menge nicht ganz so einfach) und zur zweiten Hälfte der Füllung geben.

Die Form mit dem Boden aus dem Kühlschrank holen und auf gehts ans Füllen. Dafür einfach immer abwechselnd von jeder Masse einen großen Klacks in die Mitte der Form geben. Ich hab es dieses Mal wie im Rezept angegeben mit esslöffelgroßen Portionen gemacht, würde es aber beim nächsten Mal mit etwas größeren Portionen versuchen, damit sich die Schichten besser zeigen. Wie groß auch immer die Portionen sind, die ihr nehmt, gebt einfach immer weiter eine Portion auf die Mitte der anderen, bis beide Massen aufgebraucht sind.

Jetzt geht es ab in den Ofen, bei 175°C Ober-Unterhitze für insgesamt 40 Minuten.

10 Minuten vor Ablauf dieser Zeit gibt es aber noch ein Finish. Wer jetzt noch nicht beim Lesen eingeschlafen ist, hat vielleicht gemerkt, dass noch ein paar Zutaten fehlen. Aus der Sauren Sahne wird jetzt noch mit den Extramengen Zucker und Vanillezucker, sowie dem letzten halben Ei ein Guss hergestellt, der über den Kuchen gegossen und die letzten 10 Minuten mit gebacken wird.

So entsteht ein dezenter, unscheinbarer Look, der die Zebrastreifen im Inneren gut versteckt.

Der Kuchen muss jetzt noch auf einem Gitter auskühlen.