

# Zebra-Pudding-Cheesecake

etwa 14 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Teig:**

200 g Mehl  
Dr. Oetker Backpulver  
75 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
75 g Butter, weich

**Füllung:**

500 g Quark  
200 g Crème fraîche  
150 g Zucker  
4 Eier  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Chocolat

**Garnitur:**

250 g Himbeeren  
250 g Brombeeren  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

**2 Teig:**

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschliessend zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Springformrand darumlegen.

Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen. Die Backofentemperatur reduzieren.

Den übrigen Teig rollen, um den Kuchenboden legen und an die Form drücken, sodass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.

### 3 Füllung:

Quark, Crème fraîche, Zucker und Eier miteinander verrühren. Die Masse halbieren. Unter eine Hälfte das Vanille- Pudding-Pulver, unter die andere Hälfte das Schokoladen- Pudding-Pulver rühren. Mit einem Schöpflöffel abwechselnd helle und dunkle Füllung übereinander auf den Kuchenboden geben, sodass das Zebromuster entsteht.



Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Herausnehmen und ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, vom Rand lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

### 4 Garnitur:

Den Kuchen aus der Form nehmen und mit Beeren belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und die Früchte damit überziehen.