

Zebra-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör

Zutaten

für den

Zebra-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör

2 EL Butter
6 EL Weichweizengrieß
500 g Magerquark
500 g Sahnequark
3 Eier (M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver (37 g)
150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
3 EL Kakaopulver
Puderzucker zum Bestreuen (nach Belieben)
Kapstachelbeeren (Physalis, nach Belieben)

Außerdem:

Springform 24 cm Durchmesser



Zubereitung

Backofen vorheizen (160 Grad Ober- und Unterhitze – 140 Grad Umluft). Springform (24 cm) mit Butter einfetten und mit 2 EL Weichweizengrieß bestreuen.

Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Abgetropften Quark mit Eiern, Zucker, Vanillepuddingpulver, restlichem Grieß und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja cremig aufschlagen. Teig halbieren, eine Teighälfte mit Kakaopulver vermischen. Teig esslöffelweise in die Springform füllen: Erst 2 EL braunen Teig in die Mitte geben, dann 2 EL hellen Teig in die Mitte des braunen Teigs setzen. Immer abwechselnd so weitermachen, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen (nach 20 Minuten abdecken). Ofen ausschalten, Kuchen mit leicht geöffneter Backofentür noch 20 Minuten im Ofen stehen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Zebra-Käsekuchen vor dem Servieren nach Belieben noch mit Puderzucker bestreuen und mit Kapstachelbeeren anrichten.

[Link zum Rezept: Zebra-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (4/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de