

Blaubeer-Zebra-Cheesecake aus dem Thermomix®



© Zebra-Cheesecake - Rezepte mit Herz



90 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Süß, fruchtig und cremig mit knusprigem Boden.

Wild-Heidelbeeren sind hier ein Muss. Denn sie sind – im Gegensatz zu Kultur-Blaubeeren – auch innen blau und geben dem Kuchen die tolle Farbe.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Boden:	
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	100 g	Butter
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	500 g	Quark (40 % Fett)
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	130 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	100 g	TK-Wild-Heidelbeeren (aufgetaut)
<input type="checkbox"/>	40 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>		Blau- und Brombeeren für die Deko

Zubereitung

1. Für den Boden Springform (24 cm Ø) einfetten. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig in die Form geben und zu einem Boden und Rand festdrücken. Ca. 1 Std. kalt stellen. Mixtopf spülen.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und im heißen Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Füllung Quark kurz abtropfen lassen. Eier und 100 g Zucker im Mixtopf 30 Sek./Stufe 3 mixen. Quark und Frischkäse zugeben, 30 Sek./Stufe 3 mixen. Umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
4. Aufgetaute Beeren gut abtropfen lassen. Mit Stärke und 30 g Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 pürieren. Ein Drittel der Quarkmasse zur Heidelbeermasse in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 2 verrühren.
5. Abwechselnd je 3 EL helle und lila Quarkmasse in die Mitte der Springform geben. Darauf achten, dass jeweils ein Rand der vorherigen Schicht sichtbar ist. Form mehrmals sanft auf die Arbeitsplatte stoßen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt.
6. Backofen auf 150 °C (125 °C Umluft) vorheizen. Ein Geschirrtuch nass machen, auswringen und mit einer Schnur um die Kuchenform binden. Kuchen im heißen Ofen ca. 1 Std. backen. Beim Herausnehmen sollte die Käsemasse am Rand fest sein. Der Kern darf noch etwas wackeln. Kuchen vollständig auskühlen lassen, am besten über Nacht. Nach Belieben mit frischen Beeren dekorieren und servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 330 kcal - 9 g E - 18 g F - 31 g KH