

# Quarkkuchen - Gestreifter (Schwarz-Weis)

Kategorien: Backen, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen

## *SCHOKOMÜRBETEIG*

---

225	Gramm	Butter, zimmerwarm
3	Gramm	Salz
135	Gramm	Staubzucker
275	Gramm	Mehl
120	Gramm	Kakao
50	Gramm	Mandelgriess
3		Eier

## *QUARKFÜLLUNG*

---

500	Gramm	Quark (Topfen)
250	Gramm	Mascarpone
200	Gramm	Zucker
3	groß.	Eier
150	Gramm	Dunkle Kuvertuere
50	ml	Wasser
1		Vanilleschote

### Anleitung:

Schokomuerbteig: Mehl, Kakao und Puderzucker sieben. Butter und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Die Eier nach und nach in den Teig einarbeiten. Danach Mehl und Kakao unterarbeiten. Teig kuehl stellen. (Der Rest des Teiges wird fuer das Rezept Aprikosen-Basillikum-Toertchen verwendet.)

Quarkfüllung: Quark und Mascarpone in eine Schuessel geben und glatt ruehren. Zucker einrieseln lassen und gut verruehren. Nach und nach die Eier zugeben. Die Haelfte der Masse in eine andere Schuessel fuellen. Die geschmolzene Kuvertuere und das Wasser bei einer zugeben und verruehren. Zu beiden Massen Vanille zufuegen.

Den Muerbteig 0,5 cm dick ausrollen und eine Springform damit auslegen, den Rand ca. 5 cm hochziehen. Das Ganze mit Alufolie auslegen und zwei Haende voll Linsen darauf geben (blind backen) bei 180°C 10 Minuten. Alufolie und Linsen herausnehmen.

Etwa die Haelfte der hellen Masse in die Springform giessen, etwas weniger als die Haelfte der dunklen Masse behutsam in die Mitte der hellen Masse giessen, nun abwechselnd die helle und dunkle Masse auf den Kuchen geben, bis beide Massen aufgebraucht sind.

Eine Schale mit heissem Wasser auf den Boden des Backofens stellen, den Kuchen eine Schiene drueber in den Ofen schieben. Bei 160°C ca. 60-70 Minuten backen, bzw. solange bis die helle Schicht in der Mitte gerade fest ist. Die dunkle Masse wird beim Abkuehlen fest. Den Kuchen gut durchkuehlen lassen.