

Käse-Tarte in Zebraoptik

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/kindheitsessen-kaesetarte-100.html



Rezept von Marie Simon

Für eine Käse-Tarte Ø 26cm Tortenform

Zutaten Buttermürbeteig:

75 g Puderzucker, gesiebt
150 g Butter, kalt
300 g Weizenmehl Type 405
1 Eigelb
Mini Prise Salz
Mark einer ½ Vanilleschote
weiche Butter zum Einfetten der Tarteform

Zutaten Streusel:

100 g Puderzucker, gesiebt
100 g Butter, kalt
200 g Weizenmehl Type 405, gesiebt

Zutaten für die Käsemasse mit Saft:

150 g Butter, weich
180 g Zucker oder selbstgemachter Vanillezucker
4 Eier, Größe M
15 g Weizenpuder/Weizenstärke
750 g Magerquark
10 g Maracujasaft

Zutaten für die Käsemasse mit Kakao:

150 g Butter, weich
180 g Zucker oder selbstgemachter Vanillezucker
5 Eier, Größe M
15 g Weizenpuder/Weizenstärke
750 g Magerquark
80 g ungesüßter Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten für den **Teig** in einer Schüssel mit der Hand zu einem kühlen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Etwas Mehl auf der Küchenplatte verteilen und den gekühlten Teig mit dem Nudelholz ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Tarteform einfetten. Teig mithilfe von zwei etwas größeren Tortenscheiben in die Tarteform einlegen und mit der Hand vorsichtig andrücken.

Mit einer Messerrückseite den Teigüberstand abschneiden und mit einer Gabel mehrfach den Teig anstechen (so schlägt der Teig keine Blasen). Eventuell mit etwas Buttermürbeteig den konischen Rand der Tarteform zusätzlich verstärken, so dass die fertige Tarte später beim Schneiden mehr Halt besitzt.

Nun den Teig kurz für 4-5 Minuten bei 180 Grad auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei Ober-/Unterhitze anbacken. Der Teig sollte nur kurz backen, so dass er immer noch blass ist.

Tipps:

Die Butter muss unbedingt kalt sein, sonst wird der Teig „brandig“ und verliert seine Bindung.

Alle Zutaten für die **Streusel** in eine Schüssel geben und mit der Hand vermengen. Aber nicht zu einer homogenen Masse kneten, der Teig soll eher streuselig bleiben. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für die Käsemasse mit Saft: Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät 3-4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und unterrühren. Anschließend die Speisestärke und danach den Quark und den Maracujasaft unterrühren.

Für die Käsemasse mit Kakao: Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät 3-4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und unterrühren. Anschließend die Speisestärke und danach den Quark und den ungesüßten Kakao unterrühren.

Nun die beiden Käsemassen mit einer Kelle abwechselnd in die Mitte der vorgebackene Tarteform geben. So entsteht die Zebra Optik.

Die Streusel mit der Hand auf die Käsemasse gleichmäßig verteilen. Backofen vorheizen und Tarte bei 180 Grad ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei Ober-/Unterhitze backen. Dann rausnehmen und 10 Minuten vor dem Backofen sacken lassen und dann weitere 20 Minuten im Backofen backen, wieder rausnehmen und 10 Minuten vor dem Backofen sacken lassen und weiter 20 Minuten backen bis die Käse-Tarte in Zebraoptik fertig ist. Sobald die Käse-Tarte abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Das mehrmalige Rausnehmen aus dem Backofen und das somit verbundene „sacken lassen“ verhindert das „spätere Zusammenfallen“ des gesamten Kuchens und das Einreißen bzw. Aufplatzen der Oberfläche.