Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Tiger-Käsekuchen

Zutaten:

Für eine runde Kuchenform:

Für den Kuchenboden:

- 115 g Mehl (Typ 505) plus 60 g Mehl
- 140 g Butter
- 25 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 3-4 EL Eiswasser (oder Crushed Ice)

Für die Füllung:

- 500 g Quark, 40 % Fett
- 500 g Schmand
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Butter, flüssig erwärmt
- 25 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 50 g Zartbitterschokolade
- 5 EL Kakaopulver

Zubereitung

Für einen knusprigen Boden die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und 30 Minuten tiefkühlen.
In einem Blitzhacker 115 g Mehl mit 25 g Zucker und einem ½ TL Salz verrühren. Danach die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Die restlichen 60 g Mehl hinzugeben und nochmal kurz mixen.
Esslöffelweise eiskaltes Wasser zugeben bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
Nun den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform legen und einen gleichmäßigen Rand formen.

Für die Füllung in einer Schüssel 3 Eier mit 200 g Zucker, einer Prise Salz, 25 g Stärke (oder Vanillepuddingpulver) und Vanillemark mischen.
Nun 100 g flüssige Butter langsam hinzugeben.
Anschließend den Quark und den Schmand unterrühren. Die Schokolade vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Ca. 600 g der Teigmasse in eine zweite Schüssel geben und Kakao und flüssige Schokolade unterrühren.
Zunächst 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der Springform geben. Danach 2 TL des dunklen Teiges auf den hellen Teig geben. Abwechselnd wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Im Backofen bei 170°C (Unterhitze plus Umluft) ca. 1 Stunde backen.
Dann den Ofen ausschalten, Ofentür öffnen und den Kuchen langsam auskühlen lassen.