

# Erdbeer-Zebrakuchen

Zutaten (ø 18cm)

150g Erdbeeren  
220g Mehl  
0,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
220g Zucker  
2 EL Wasser  
4 Eier  
75g kalte Butter  
75g zimmerwarme Butter  
450g Quark  
3 EL Speisestärke



## Zubereitung

- 1) Mehl, Backpulver, Salz, 70 g Zucker, 1 Ei, die kalte Butter und 2 EL Wasser zu einem Teig vermengen. Eine gefettete und bemehlte Springform (20 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen.
- 2) Die Erdbeeren pürieren. Ein paar Erdbeeren als Dekoration für die Torte beiseite legen.

Die zimmerwarme Butter und 150 g Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, Quark und 1,5 EL Stärke unterrühren. 1/3 der Quarkmasse in eine weitere Schüssel geben und mit 1,5 EL Stärke und dem Erdbeerpüree glatt rühren.

- 3) Legt eine Springform mit Backpapier aus und fettet die Ränder. In die Mitte des Bodens 4 EL von dem hellen Teig und anschließend 3 EL von dem Erdbeerteig in die Mitte geben. Diesen Schritt so lange wiederholen bis die beiden Teigmassen aufgebraucht sind. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für mindestens 80 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, deckt ihn mit Alufolie ab.
- 4) Vor dem Servieren könnt ihr den Erdbeer-Zebrakuchen mit den restlichen Erdbeeren verzieren.