



No-Bake-Zebrakuchen

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	200 g
Blattgelatine	7 St.
Butterkekse	200 g
Butter	100 g
Kakaopulver	2 EL
Joghurt, natur	500 g
Schlagsahne	400 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Beeren am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 g Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen, 2 EL Kakao zugeben und verrühren.
2. Feine Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Kakao mischen, gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
3. In einem hohen Gefäß Beeren samt Saft und 3 EL Joghurt fein pürieren. In einem weiteren hohen Gefäß 400 g Sahne und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer Schüssel übrigen Joghurt und 3 EL Zucker cremig rühren.
4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Joghurt vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit restlichem Joghurt verrühren. Schlagsahne unterheben. 1/3 der Creme in eine weitere Schüssel geben und Beerenpüree untermengen.
5. Nach und nach abwechselnd 3 EL rote und weiße Creme mittig auf den Keksboden schichten. Form dabei nicht schütteln, die Creme verteilt sich von selbst, wodurch das Muster entsteht. Zebrakuchen im Kühlschrank ca. 3 Std. kühlen.
6. No-Bake-Zebrakuchen aus dem Kühlschrank nehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	175 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g