

Zupfkuchen / Quarkkuchen

Zutaten:

Teig:

- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 40 g Kakao
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Butter

Füllung:

- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Während dieser im Kühlschrank ruht, bereitet man die Füllung zu. Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eigelb mitrühren, Quark und Vanillepuddingpulver dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wellt man 2/3 des Teiges aus und legt diesen in eine gefettete Springform.

Darauf wird die Quarkmasse gegeben und glattgestrichen. Den restlichen Mürbteig zupft man zu Streuseln und verteilt diese auf dem Kuchen.

Den Quarkkuchen bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Quelle: Zwergenstübchen Backbuch (blau), dort unter Stichwort Quarkkuchen

From:
<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:
<https://lecker.notraces.net/zupfkuchen>

Last update: **2020/06/23 00:23**



