Russischer Zupfkuchen

Zutaten für 26 cm Springform

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter (oder Margarine)
- 2 Eier
- 50 g Kakaopulver
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den Zucker, die Butter, Eier, Kakao, Backpulver und Mehl in eine Schüssel. Knete alles zu einem feinen Teig.
2. Fette eine Springform oder lege sie mit Backpapier aus. Verteile 2/3 des Teiges darin als Boden und forme auch einen kleinen Rand.
3. Mixe für die Füllung den Quark mit Zucker, Butter, Eiern, Vanillezucker und Puddingpulver cremig. Verteile die Quarkmasse auf dem Teig.
4. Zupfe den restlichen Schokoteig in Stückchen und verteile sie auf der Füllung. Für besondere Anlässe kannst du den Teig auch ausrollen und Figuren wie kleine Herzen, Sterne oder Osterhasen aus dem Mürbeteig ausstechen.
5. Backe den Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen bei **175°C Ober-/Unterhitze** für etwa

60 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.