Rezept

Russischer Zupfkuchen mit Quark

Ein Rezept von Russischer Zupfkuchen mit Quark, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
2	Eier
2 TL	Backpulver
100 g	Butter
200 g	Puderzucker
3	Eier
	Fett fürs Blech
200 g	Zucker
450 g	Mehl
3 EL	Kakaopulver
750 g	Magerquark
1 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen, eine Hälfte unter den Teig rühren, die andere Hälfte unterkneten.

2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen.

3. Die Butter zerlassen. Quark mit Puderzucker, Zitronensaft, Eiern und Puddingpulver cremig rühren. Die Butter unterziehen.

4. Die Creme auf dem Teig verstreichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen.