

Rezept

Mini-Zupfkuchen mit Eierlikör

Ein Rezept von Mini-Zupfkuchen mit Eierlikör, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Mürbeteig

190 g Mehl (Typ 405)	1 TL Backpulver
18 g Kakaopulver	1 Prise Salz
100 g Zucker	1 Ei
100 g kalte Butter	

Für die Quarkmasse

75 g Butter	2 Eier (M)
250 g Magerquark	75 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker	1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/2 TL Zitronenabrieb	75 ml Eierlikör
etwas Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 227 kcal, 11 g F, 5 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Kakao und Salz miteinander vermischen und auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Zucker und das Ei hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen auf den Rand geben und dann alle Zutaten nach und nach vom Rand aus zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Für die Quarkmasse die 75 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Quark, 50 g Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eierlikör miteinander verrühren. Dann auch die abgekühlte Butter unterrühren. Eiweiße mit dem restlichen Zucker aufschlagen und unter die Masse heben.
3. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und das Blech mit etwas Butter einfetten. Aus etwa zwei Drittel des Mürbeteigs 15 gleichgroße Kugeln formen und diese in die Mulden des Bleches als Boden drücken und am Rand etwas hochziehen. Die Quarkmasse einfüllen. Den restlichen Mürbeteig mit den Händen klein zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.
4. Blech mit den Mini-Zupfkuchen im vorgeheizten Ofen 50-55 Minuten backen. Anschließend ca. eine halbe Stunde auskühlen lassen und dann vorsichtig aus dem Blech lösen.