

Russischer Zupfkuchen

400g Mehl

200g Margarine

200g Zucker und

1 Ei zu einem Teig verarbeiten,

1 Päckchen Backpulver mit

30g – 60g Kakao vermischen und in den bestehenden Teig kneten. Eine *Springform (Ø26cm)* am Boden mit Backpapier beziehen, den Rand einfetten und einmehlen, mit $\frac{2}{3}$ des Teiges auslegen.

250g Butter

250g Zucker

500g Magerquark

3 Eiern

1 Päckchen

Vanillezucker und

1 Päckchen

Sahnepudding eine homogene Masse rühren und in die vorbereitete Form gießen. Aus dem übrigbehaltenen $\frac{2}{3}$ des Teiges Brocken herauszupfen und auf der Oberfläche der Füllung verteilen.

Backen: 65 Minuten Heißluft bei 175°C oder Ober-/Unterhitze bei 200°C

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)