

Russischer - Zupfkuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Butter/Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillinzucker
1		Ei
400	Gramm	Mehl
1	Tütchen	Backpulver
2	Essl.	Ca.40g Kakao Geh.
2-3	Essl.	Rum

FÜLLUNG

500	Gramm	Magerquark
250	Gramm	Butter
175-250	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillinzucker
1	Karton	Vanillepuddingpulver
3		Eier

Anleitung:

Teig:Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Ca. 2/3 des Teigs in die Kuchenform (28cm Ø)drücken und einen etwa 4-5 cm hohen Rand ziehen.

Füllung:Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Puddingpulver und Quark unterrühren. Die Masse auf den Teigboden geben, Teigreste in kleinen Flocken auf die Masse geben.

Bei ca. 175°-200° 75 Minuten backen, mit Puderzucker bestäuben. Am besten 2 Tage vor Verzehr backen.