

Russischer - Zupfkuchen 2

Kategorien: Kuchen, Käse, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

KNETTEIG

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 375 | Gramm | Mehl |
| 200 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 25 | Gramm | Kakao |
| 1 | | Ei |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| | | Kalt stellen |
| 2/3 | | Teig für den Boden |
| 1/3 | | Teig als Streusel oben drauf |

FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|----------------------------------|
| 125 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 3 | | Eigelb |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1/2 | Pack. | Vanillepuddingpulver |
| 1 | Essl. | Zitronensaft |
| 500 | Gramm | Magerquark |
| | | Zuletzt 3 Eischnee darunterheben |

Anleitung:

Wie im Rezept beschrieben 1 Std. backen bei 200 Grad C