

## Zupfkuchen - Ostern - à la Verpoorten

Kategorien: Kuchen, Käse, Ostern, Saisonales

Zutaten für: 14 Stücke

400	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250	Gramm	Butter/Margarine
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
20	Gramm	Kakaopulver
250	Gramm	Zucker
4		Eier (Kl. M, davon 3 getrennt)
		Salz
1	Pack.	Vanillezucker
500	Gramm	Magerquark
1	Pack.	Vanille-Puddingpulver
3	Essl.	Zitronensaft
1	Dose	Aprikosen (425 g EW)
1	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Gemahlene Pistazien

### Anleitung:

Für den Teig 125 g Fett zerlassen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben. 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und das Fett dazugeben und alles mit dem Knethaken zu einem streuselartigen Teig verkneten. Die Hälfte davon kaltstellen. Zwei Drittel vom Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform (26er) drücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. Im heißen Ofen bei 180°C auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. vorbacken. (Gas: 2-3 / Umluft: 160°C)

2. Inzwischen für die Creme 125 g weiches Fett, 75 g Zucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. 3 Eigelb nacheinander unterrühren. Dann Quark, 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steifschlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen, in die Form streichen, mit den abgetropften Aprikosen belegen und diese leicht in die Creme drücken. Kalten Teig darüberzupfen. Kuchen bei gleicher Temperatur 1 Std. backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Teigzwischenräume träufeln und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Abschließend mit Pistazien verzieren.