

Zupfkuchen - Ostern

Kategorien: Kuchen, Saison, Käse, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

Der klassische Zupfkuchen ist hier mit einer fruchtigen Note versehen worden und wird dadurch noch saftiger

200	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
4		Eier (Klasse M)
250	Gramm	Butter
1	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Vanille-Puddingpulver
20	Gramm	Kakao
		Salz
500	Gramm	Magerquark
400	ml	Eierlikör
3	Essl.	Zitronensaft
400	Gramm	Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
1	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Gemahlene Pistazien

Anleitung:

Saftig, fruchtig, sahnig - dieser Oster-Zupfkuchen erfüllt alle Voraussetzungen um die Nummer Eins der Kaffeejause zu werden. Wenn Kinder mitnaschen, können Sie den Eierlikör auch ganz leicht durch Vanillemilch ersetzen.

Die Hälfte der Butter zerlassen und mit dem Mehl, Backpulver, Kakao, 125 g Zucker, einem Ei und einer Prise Salz mit dem Knethaken zu einem Teig vermengen. Ein Drittel davon kalt stellen, den Rest des Teiges in eine Springform (Durchmesser 26 cm) drücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen. In der Zwischenzeit 125 g weiche Butter mit 75 g Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, nacheinander drei Eigelb untermischen. Dann Quark, 250 ml Eierlikör, Puddingpulver und Zitronensaft untermischen. 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen und in die Form streichen. Danach mit den Aprikosen belegen. Den kalt gestellten Teig in kleinere Stücke "zupfen" und auf den Kuchen geben. Bei 180 Grad im Ofen gut eine Stunde backen. Vor dem Servieren den restlichen Eierlikör auf den Kuchen träufeln, mit Puderzucker bestäuben und mit Pistazien bestreuen. Pro Stück: 430 kcal
Zubereitungszeit: 100 Minuten