Russischer Zupfkuchen

Backofen: **180° C**
Garzeit: **ca. 45 min**
Zubehör: **großer Ofenzauberer "James"**

Zutaten:

Teig:
300 g weiche Butter
200 g Zucker
525 g Weizenmehl Typ 550
45 g Backkakao
1,5 TL Backpulver
2 Eier

Quarkmasse:
270 g weiche Butter
280 g Zucker
6 Eier
750 g Magerquark
2 TL Vanillezucker
1 P. Vanillepudding-Pulver

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Für den Boden 200 g weiche Butter, 140 g Zucker, 350 g Mehl, 30 g Backkakao, 1 TL Backpulver und 1 Ei zu einem Teig verkneten.
(TM: 20 sek / Stufe 6)

Teig gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen und zu einem Boden flachdrücken.

Für die Teigtiere 100 g weiche Butter, 60 g Zucker, 175 g Mehl, 15 g Backkakao, 1/2 TL Backpulver und 1 Ei wieder zu einem Teig verkneten und beiseite stellen.
(TM: 20 sek / Stufe 6)

Für die Quarkmasse alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren.
(TM: 30 sek / Stufe 5)

Quarkmasse auf dem Boden verteilen und bei Bedarf glattstreichen.

Restlichen Teig mit den Händen durchkneten und dann mithilfe des Teigrollers ca. 0,5 cm dick auf der Teigunterlage ausrollen.

Hasen ausstechen und auf der Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 min hellbraun backen.
Ca. 15 min mit leicht geöffneter Ofentür ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter gestellt komplett auskühlen lassen.

TIP:
Geht auch toll mit Weihnachts-, Halloween oder anderen Motiven!

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: inspiriert durch cookidoo