

Jill



Russischer Zupfkuchen



Zutaten:

Teig: 300g Mehl

200g Butter oder Margarine

1 Päckchen Vanillezucker

20g Kakao

150g Zucker

1 Ei

Füllung: 100g Zucker

250g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepudding-
Pulver

3 Eier

500g Quark



Für den Teig alle Zutaten verkneten. Kühlstellen.

Beide Zuckersorten, Puddingpulver und Eier verrühren. Butter und Quark zurühren.

2/3 des Teiges ausrollen.

Eine mit Backpapier ausgelegte Sprungform mit dem Teig auskleiden.

Quarkmasse einfüllen.

Aus dem restlichen Teig Zupfen darauf setzen.

Backzeit: E-Herd 180°

Gasherd Stufe 2

Umluft 160°

1 Stunde lang backen.

Danach in der Form auskühlen lassen.

Guten Appetit!

