Russischer Zupfkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 25 gr Kakao, 1 Ei, 3 Eier getrennt, 0,5 Päckchen Backpulver, 0,5 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, 500 gr Magerquark.

Die Vorbereitungen:

Eine Springform mit Butter und Semmelbrösel einfetten.

Die Zubereitung:

BODEN:

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 1 Ei, 250 gr Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 25 gr. Kakao zu einem Teig und dann zu Streuseln verarbeiten.

2/3 der Streusel in die Springform füllen, etwas festdrücken und einen Rand von 3 cm formen.

FÜLLUNG:

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 1 P. Vanillinzucker, Zitronensaft, 3 Eigelb, Vanille-Puddingpulver, Quark zu einer lockeren Creme verrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Quarkcreme auf den Kuchenboden geben und mit den restlichen Streuseln bedecken.

Bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen!

Gutes Gelingen!