

# Zupfkuchen

## Zutaten | 12 Stücke

Für den Teig:

300 g	Mehl
30 g	Backkakao
2 gestr. TL	Backpulver
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
150 g	Butter

Für die Füllung:

3	Eier
175 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Butter
500 g	Quark
1 Pck.	Vanillepuddingpulver

Zubereitungszeit: 30 Min. + Backzeit

## Zubereitung:

- Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Springform gut einfetten.
- Für den Teig Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Ei und Butter zu einem Mürbeteig verkneten.
- Den Mürbeteig ausrollen und mit der Form den Boden ausstechen. Den Teig vorsichtig in die gefettete Form geben.
- Knapp die Hälfte des Rest-Teiges zu langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.
- Für die Füllung Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Butter leicht schmelzen und dazugeben. Den Quark und das Puddingpulver zum Schluss dazugeben und unterrühren.
- Die Masse in die Form geben. Den restlichen Mürbeteig auseinander zupfen und als Streuselberge auf der Quarkmasse verteilen.
- Den Kuchen ca. 50 Min. backen.

## Tipp:

Den Zupfkuchen zusätzlich mit Sauerkirschen füllen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
318 kcal	16,1 g	35,3 g	7,6 g	37,6 mg