

# Russischer Zupfkuchen

## Hinweise:

- Ofen 170°C

## Zutaten:

- dunkler Mürbteig
  - 375g Mehl
  - 40g Kakao
  - 1 Backpulver
  - 150g Zucker
  - 1 Vanillezucker
  - 200g flüssige Butter
- Füllung
  - 500g Quark
  - 150g Zucker
  - 1 Vanillezucker
  - 3 Eier
  - 1 Sahnepuddinpulver
  - 250g flüssige Butter

## Zubereitung

- Teig
  - Alles Verkneten und eingefettete Springform auskleiden
  - Rest kommt als Stücke auf die Füllung
- Füllung
  - Zucker, Vanillezucker, Eier schaumig rühren, Butter dazu mixen
  - Puddingpulver und Quark einrühren
  - Masse auf Teig geben
- Restlichen Teig in kleine Stücke zerteilen und auf die Füllung geben
- Für 70min backen