



## Dunkler Quarkkuchen

Aus Mehl, Zucker, Butter, Kakao, Backpulver und Ei einen Teig bereiten und 30 - 60 Min in den Kühlschrank stellen. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, mit dem Rand der Springform einklemmen. Aus der Hälfte des Teiges einen Boden und einen 3 cm hohen Rand ausrollen und in die Form geben. Alle Zutaten für die Füllung verrühren und auf den Teig geben. Den restlichen dunklen Teig auf die Füllung krümeln.

Backtemperatur: 170°C Ober-Unterhitze, Backzeit: 55 - 60 Min.

Gebe immer gerne noch einige Zitronenraspel in die Füllung, damit es erfrischender ist. Nehme immer richtigen Kakao, damit es nicht so süß ist. Der Kuchen ist lange im Kühlschrank haltbar.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 20 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach



### Zutaten für 12 Portionen:

350 g Mehl, (Type 405)

150 g Zucker

40 g Kakaopulver

250 g Butter

1 Ei(er)

½ Pck. Backpulver

### Für die Füllung:

150 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

500 g Quark, 20%

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Ei(er)

Rezept von: mezzo