

Zupfkuchen vom Blech



Zutaten:

Für den Knetteig:

- 425g Weizenmehl
- 40g Kakaopulver
- 3 TL Backpulver (1.Päck geht auch)
- 200g Zucker (es reicht auch 170g)
- 2 Pack Vanillezucker
- 2 Eier
- 250g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 375g Butter (es reicht auch 325g)
- 1kg Magerquark
- 250g Zucker (200g reicht auch)
- 2. Pack Vanillezucker
- 2Pack Vanillepudding
- 4 Eier

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech ausrollen. Einen „Teigbackrahmen drumbauen“. Den Backofen vorheizen.

Für die Füllung Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eiern in einer Schüssel verrühren. Flüssige Butter unterrühren. Alles zu einer einheitlichen Masse verrühren auf dem Teig verteilen und verstreichen.

Den restlichen Bodenteig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Backblech in Ofen

Ober-/Unterhitze: 160-180°C

Heißluft: 140-160°C

Backzeit: ~45 Minuten