



Russischer Zupfkuchen

einfach und lecker

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl, 200 g Margarine, 200 g Zucker, 40 g Kakao, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver

Füllung:

500 g Quark, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Teig kneten, 3/4 des Teiges als Boden in die Springform füllen. Dann die Füllung darüber verteilen. Den Rest des Teiges als Krümel darüber zupfen.

ca 1 Std. backen bei etwa 160 C°