

Russischer Zupfkuchen

Knetteig

- Zutaten:
- 400g Mehl
 - 200g Margarine
 - 150g Zucker
 - 40g Kakao
 - 1 Ei
 - 1 Backpulver

- Zubereitung:
- Hieraus einen Knetteig herstellen
 - Mit 2/3 des Teiges die Form auslegen.

Füllung:

- Zutaten:
- 250g Margarine
 - 200g Zucker
 - 500g Magerquark
 - 3 Eier
 - 1 Vanillezucker
 - 1 Päckchen Vanillepudding

- Zubereitung:
- Alles miteinander verrühren und auf den Teig geben.
 - Das restliche Drittel des Teiges darauf zupfen.
 - Im Heißlufttherd bei 175° ca. 1 Stunde backen.