

Russischer Zupfkuchen

(1 Blech)

425 g Mehl	Für den Knetteig
40 g Kakaopulver	mit
1 P. Backpulver	und
200 g Zucker	mischen und in eine Rührschüssel sieben.
2 P. Vanillezucker	
2 Eier	
250 g Butter	hinzufügen und mit den Knethaken gut
	durcharbeiten. 2/3 des Teiges auf einem
	gefetteten tiefen Backblech ausrollen.
	Für die Füllung
1 kg Quark	mit
250 g Zucker	
2 P. Vanillezucker	
2 P. Puddingpulver Vanille	
4 Eier	und
375 g zerlassene Butter	verrühren, auf dem ausgerollten Teig verteilen
	und glattstreichen.
	Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und
	auf der Füllung verteilen.
	Bei Heißluft 150°C etwa 45 Minuten backen.

Guten Appetit!