

Zupfkuchen vom Blech

Zutaten

Teig

- 350 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g Kakao zum Backen
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei

Füllung

- 450 g Zucker
- 1000 g Magerquark
- 6 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 500 g flüssige Butter

Zubereitung

Für den Teig die trockenen Zutaten mischen, anschließend die Butter und das Ei hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

2/3 des Teiges zwischen Backpapier in Backblechgröße ausrollen und mitsamt dem unteren Backpapier in eine Fettpfanne (tiefes Backblech) legen.

Alle Zutaten für die Füllung gut verrühren und anschließend die Butter langsam mit einrühren. Sobald alles gut durchgemischt ist, auf den Teig im Backblech geben.

Das restliche Drittel Teig in kleinen Portionen zwischen dem übrig gebliebenen Backpapier ausrollen und in kleinen "Flecken" auf die Quarkfüllung legen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 165°C Ober-/Unterhitze für 50-55 min. backen.