



Zupfkuchen

Für den Teig:

300g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
30g Kakaopulver, ungesüßt
2 TL Backpulver
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
150g Butter

Für die Füllung:

250g Butter
500g Magerquark
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote (das Mark davon)

Den Zucker, Vanillezucker mit dem Ei und der Butter verrühren. Das Mehl mit dem Kakao- und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Aus dem Teig eine Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt min. 30 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen.

Den Boden einer Springform fetten. Ca. 2/3 des Teiges mit einem Nudelholz ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei sollte ein ca. 2cm hoher Rand entstehen.

Die zerlassene Butter mit dem Quark, Zucker, den Eiern und Puddingpulver sowie Vanille zu einer gebundenen Masse verrühren. Anschließend die Füllung in die Form geben und glattstreichen. Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf dem Kuchen verteilen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze den Kuchen für ca. 60 Min. auf dem unteren Drittel des Ofens backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form gut erkalten lassen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr