

Russische Zupftorte

Teig: 400g Mehl, 200g Butter, 100g Zucker, 40g Kakao, 1 Ei, 1 Pk. Backpulver

Füllung: 250g Butter, 200g(weniger) Zucker, 500g Magerquark, 3 Eier, 1 Ms Vanille, 1 Pk. Vanillepuddingpulver

Aus den Teigzutaten mit den Händen einen Knetteig herstellen und mit 2/3 des Teiges eine 28 cm Springform auslegen und einen Rand hochziehen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren und auf den Teig geben. Das restliche Drittel des Teiges darauf zupfen und im Heißluftherd bei 175° C ca. 1 Stunde backen.

Eventuellen Zuckerverzicht bitte verzeichnen, das Rezept ist noch nicht ausgereift.

Guten Appetit!

von einer Kakaopackung, abgewandelt