

# Zupfkuchen

## Zutaten:

### Teig

|       |            |
|-------|------------|
| 300 g | Mehl       |
| 200 g | Margarine  |
| 200 g | Zucker     |
| 1     | Ei         |
| 1 P   | Backpulver |
| 2 EL  | Kakao      |

### Füllung

|       |                                              |
|-------|----------------------------------------------|
| 500 g | Quark (je fettiger, umso besser schmeckt es) |
| 250 g | Zucker                                       |
| 3     | Eier                                         |
| 1 P   | Vanillezucker                                |
| 1 P   | Vanillepudding                               |

## Experimentiervorschrift:

Die Zutaten für den Teig werden zusammengegeben und gut verknetet. 2/3 des Teigs wird in eine Springform gegeben (etwa 26 cm Durchmesser). Die Quarkfüllung wird aus den Zutaten unter Rühren hergestellt. Man gibt sie auf den Teig und zupft dann den restlichen Teig über die Quarkmasse. Bei 175 °C (347 F) wird 50 bis 60 Minuten gebacken.