Quarkzupfkuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 1/2 Pk. Backpulver
» 350g Zucker
» 2EL Kakao
» 6 Eigelb
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1EL Öl
» etwas Milch
» 250g Butter/Margarine
» 6 geschlagene Eiweiß
» 750g Quark
» 2 Pk. Vanillesaucenpulver

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig und Streusel zubereiten:

- 150g Zucker, 2EL Kakao, 1 Eigelb, 125g Butter, 1EL Öl und etwas Milch vermischen
- 250g Mehl, ½Pk. Backpulver unterkneten

Quarkmasse zubereiten:

- 200g Zucker, Vanillinzucker und 5 Eigelb verrühren
- 125g flüssige Butter unterrühren
- Quark unterheben
- Vanillesaucenpulver einrühren
- Eiweiß steif schlagen und unterheben

Fertigstellung:

- zwei Drittel des Teiges in einer gefetteten Form gleichmäßig verteilen
- Quarkmasse einfüllen
- restlichen Teig als Streusel auf dem Quark verteilen
- Kuchen 50-60min bei 150°C backen