Zupfkuchen

Knetteig aus:

- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao
- 1 Ei
- 1 Päckchen Backpulver

2/3 dieses Teigs als Rand und Boden in die Springform legen

Füllung:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Quark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)

Diese Zutaten gut miteinander verrühren und auf den Teig füllen.

Das restliche Drittel des Teigs darauf zupfen.

Bei 180 bis 200°C ca. eine Stunde backen.

Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.