DEUTSCHLAND

# russischer Zupfkuchen

von Sabrina MITTEL

0 min + 0 min 527 kcal 60

## Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 2000 g | Mehl |
| 1000 g | Butter |
| 1000 g | Zucker |
| 250 g | Backkakao |
| 5 St. | Backpulver |
| 2500 g | Halbfettquark |
| 1250 g | Zucker |
| 500 g | Butter |
| 15 St. | Ei |
| 5 St. | Vanillezucker |
| 5 St. | Vanillepuddingpulver |

## Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten von Mehl bis und mit Backpulver mischen und zu einem Teig kneten. Teig in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte als Boden in eine Form drücken. Die andere Hälfte zur Seite stellen.

2. Für die Füllung alle restlichen Zutaten mischen und auf den Teig geben. Restliche Hälfte des Teiges als Streusel darüber streuen. Alles bei 180°C ca. 60 Minuten backen.