**Russischer Zupfkuchen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Mürbeteig**  500 g  360 g  165 g  4 EL  2  1 Prise  **Füllung**  1 kg  500 ml  200 ml  4  2 Päckchen  4 EL  300 g | Mehl  Butter  Zucker  Kakaopulver  Eier  Salz  Quark  Milch  Sahne  Eier  Vanillepudding-pulver  Eierlikör  Zucker | Mehl, Zucker, Kakaopulver, Salz miteinander vermischen  Weiche Butter in Stückchen und Eier dazugeben  Mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten  Evtl. aus der Schüssel auf ein Brett nehmen und mit den Händen kneten  Den Teig in 1/3 und 2/3 aufteilen  Das eine Drittel auf einer Backfolie auswellen und Formen davon ausstechen (je nach Jahreszeit: Tiere, Sterne, Herzen …) kalt stellen  Die zwei Drittel in einem Backblech ausrollen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Kalt stellen  Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren  Auf den durchgekühlten Kuchenboden geben und mit den Figuren belegen  Bei 180°C ca. 70 Minuten backen (hängt von der Art der Form ab, also wie hoch der Kuchen ist) |