**Russischer Zupfkuchen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Mürbeteig**500 g 360 g 165 g 4 EL21 Prise**Füllung**1 kg500 ml200 ml42 Päckchen4 EL300 g | MehlButterZuckerKakaopulverEierSalzQuarkMilchSahneEierVanillepudding-pulverEierlikörZucker | Mehl, Zucker, Kakaopulver, Salz miteinander vermischenWeiche Butter in Stückchen und Eier dazugebenMit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeitenEvtl. aus der Schüssel auf ein Brett nehmen und mit den Händen knetenDen Teig in 1/3 und 2/3 aufteilenDas eine Drittel auf einer Backfolie auswellen und Formen davon ausstechen (je nach Jahreszeit: Tiere, Sterne, Herzen …) kalt stellenDie zwei Drittel in einem Backblech ausrollen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Kalt stellenFür die Füllung alle Zutaten miteinander verrührenAuf den durchgekühlten Kuchenboden geben und mit den Figuren belegenBei 180°C ca. 70 Minuten backen (hängt von der Art der Form ab, also wie hoch der Kuchen ist) |