

Oster- Blech Zupfkuchen



Zutaten

Teig

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 30 g Backkakao
- 250 g kalte Butter
- 2 Eier
- Vanillepaste

Füllung

- 500 g Magerquark
- 250 g Frischkäse
- 2 Eiweiß
- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- 140 g Zucker
- Saft von ½ Bio-Zitrone
- 70 g Butter, geschmolzen
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Schnapsglas Eierlikör

Außerdem

- 1 Glas Erdbeermarmelade

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Backkakao, Butter, Eier und Vanille zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlen.
- Eiweiß steif schlagen und kaltstellen.
- Quark, Frischkäse, Eigelbe, ganzes Ei, Zucker, Zitronensaft, Butter, Puddingpulver und Eierlikör glatt verrühren. Steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.
- Eine kleine Portion Teig für die Dekoration beiseitelegen. Restlichen Teig auf ein gefettetes Backblech drücken und dabei einen Rand hochziehen.
- Boden mit Erdbeermarmelade bestreichen.
- Käsefüllung darauf gleichmäßig verteilen.
- Aus dem restlichen Teig Osterfiguren ausstechen und auf den Kuchen legen.
- Bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen.
- Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann schneiden und servieren.