

Zupfkuchen vom Blech



Zutaten

Teig:

- 200 g Butter in Stücken
- 150 g Zucker
- 1 TL Black & White von Edelschmaus®
- 350 g Mehl
- 30 g Backkakao
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Ei

Füllung:

- 180 g weiche Butter
 - 200 g Zucker
 - 4 Eier
 - 500 g Magerquark
 - 2 TL Black & White von Edelschmaus®
 - 30 g Speisestärke
 - 1-2 TL Vanilleextrakt
-
- Butter/Butterschmalz zum Einfetten



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Beraterin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **180°C O/U-Hitze** vorheizen
- Den Großen Ofenzauberer plus sehr gut einfetten
- Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig zusammenkneten und 2/3 des Teiges auf dem Großen Ofenzauberer gleichmäßig verteilen, andrücken und mit dem Teigroller am Rand hochziehen.
- Den restlichen Teig zur Seite stellen.
- Alle Zutaten für die Füllung in der Großen Nixe gut miteinander verrühren und auf den vorbereiteten Boden geben.
- nun den restlichen Teig darüber zupfen
- Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. **60-70 Minuten** backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen

Tipp: Am besten lässt sich der Kuchen mit dem Pizzaschneider plus direkt auf dem Großen Ofenzauberer in Portionen schneiden!

Je nach Jahreszeit kann man den Teig für die "Flecken" auch auf der Teigunterlage ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher passende Motive (Häschen, Sterne, Herzen etc.) ausstechen

Wenn man mehr Füllung haben möchte, kann man hier die Zutaten entweder mal 1,5 nehmen oder verdoppeln!