

Zupfkuchen à la Sandra



Zutaten für den Boden:

400 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
130 g Zucker	40 g gemahlene Mandeln
200 g Butter	2-3 TL Zimt
1 Ei	1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

1 kg Magerquark	1 P. Vanillepuddingpulver
150 g Zucker	
3 Eier	1 Glas Kirschen (ca. 350g Abtropfgewicht)
1 kg Magerquark	ODER
1 Prise Salz	350 g Tiefkühl-Kirschen, aufgetaut
1 P. Vanillezucker	
evtl. etwas Zimt	

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175° C vorheizen.
2. Das Ei mit Zucker, Butter und Mandeln in eine Schüssel geben.
3. Das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen. Dann zu den restlichen Zutaten geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Boden und Rand einer Springform gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.
5. Geben Sie nun 2/3 des Teiges in die Form und drücken ihn leicht an, so dass er am Backformrand etwas höher ist.
6. Die Eier trennen, dabei das Eiklar in einem hohen Rührbecher auffangen. Geben Sie eine Prise Salz dazu und schlagen Sie das Eiklar mit den Rührbesen des Handrührgerätes zu Eischnee. Stellen Sie es nun beiseite.
7. In einer anderen Schüssel verrühren Sie Quark, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mit den Rührbesen des Handrührgerätes. Falls Sie gerne Zimt mögen, können Sie noch ein wenig zu der Quarkmasse geben.
8. Nun geben Sie den Eischnee dazu und heben ihn vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse.
9. Verteilen Sie die Hälfte der Quarkmasse auf dem Teigboden in der Form, geben Sie die abgetropften Kirschen darauf und bedecken alles mit der restlichen Quarkmasse.
10. Nun wird der restliche Teig in kleinen Fetzen auf der Masse verteilt. Je nach Backofen ca. 1 Stunde backen
11. Ob der Kuchen durch ist, testen Sie am besten mit einem Holzstäbchen. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen gar. Schalten Sie den Ofen aus und lassen den Kuchen im Ofen abkühlen.

Guten Appetit!