

Weihnachtlicher Zupfkuchen



So wird's gemacht:

Für den Teig

Alle Zutaten außer dem Milch in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Nun Milch hinzugeben bis der Teig „zusammenkommt“. Er sollt nicht zu trocken aber auch nicht „matschig“ sein. 2/3 des Teigs zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die gefettete Form legen, andrücken und den Rand gleichmäßig verteilen. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern, gleiches gilt für den übrigen Teig.

Für die Füllung:

Quark etwa 5 Minuten cremig schlagen, Eier nach und nach hinzufügen. Nun Creme Fraiche und Sahne hinzufügen, gut verrühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten gut unterrühren. Masse auf den Boden gießen. Den Rand gleichmäßig „runterdrücken“, sodass er mit der Füllung abschließt.

Restlichen Teig etwas dicker ausrollen und Sterne (in verschiedenen) Größen ausstechen, auf der Füllung neben- und leicht übereinander verteilen bis der gesamte Kuchen mit Sternen belegt und der Teig aufgebraucht ist. Wer möchte kann etwas Teig noch dünner ausrollen, wieder Sterne ausstechen und diese als Plätzchen dazu backen (180°C Umluft, 5-8 Minuten).

Kuchen für 45-50 Minuten bei 160°C Umluft etwa 45-55 Minuten backen (bei größerer Form etwas länger), die Füllung sollte beim Hin und Herschieben nicht mehr „wackeln“.

Einkaufsliste:

20cm Springform (für 26/28cm Springform Zutaten in den Klammern)

Schoko-Teig:

300g Mehl (400g)
150g Butter (200g)
120g brauner Zucker (180g)
1TL Zimt
1TL Backpulver (1,5TL)
1TL Lebkuchengewürz (Gewürze nach Belieben)
40g Kakao (50g)
1 Ei (2 Eier)
1-2 EL Milch

Füllung

750g Quark (1000g)
150g Zucker (200g)
150ml Sahne (200ml)
1EL Creme Fraiche (2EL)
3 Eier (4)
3 EL Mehl (4EL)
Mark einer Vanilleschote
1TL Zimt (1,5TL)
Abrieb einer Orange (Nach Belieben mehr)