



Zupfkuchen mit Beeren

Mit Liebe gebacken

Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 180 g kalte Butter
- 60 g Backkakao
- 120 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Sahne

Für die Füllung:

- 750 g Speisequark (20% Fett)
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Speisestärke
- 30 g Mehl
- 150 ml Sahne
- 40 g flüssige Butter
- 250 g TK Beeren (Himbeeren und Blaubeeren)

So wird's gemacht

Für den Teig:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen. Für den Schokoteig alle Zutaten bis auf die Sahne in eine Schüssel geben und schnell zu einem krümeligen Teig verkneten, etwas Sahne hinzugeben, sodass der Teig gut knetbar und dennoch noch sehr mürbe ist. Dreiviertel des Teigs in die Springform geben und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Mit einer Gabel öfter einstechen und zehn Minuten (blind) backen.

Für die Quarkfüllung

Alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss die flüssige Butter einrühren. Masse auf den Boden geben. Beeren auf der Quarkmasse nach Belieben verteilen. Den restlichen Schokostreuselteig auf die Quarkfüllung streuen. Kuchen 30-40 Minuten bei 170 °C Umluft backen. Der Kuchen sollte noch hell sein aber beim hin und her bewegen nicht mehr zu sehr wackeln. Der Kuchen wird noch leicht wackeln, die Quarkmasse muss sich erst wieder setzen. Komplette auskühlen lassen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Hinweis: Für einen Blechkuchen (42x29cm) die Masse um die Hälfte mehr nehmen, also z.B. 450 g Mehl, 270 g Butter, 90g Backkakao etc.)

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Backen | 40-45 Min
- Zusammensetzen | 10 Min
- Fertig in | 1 h 10 Min