



Zupfkuchen vom Blech im Weihnachtskleid

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Boden:

Mehl, Kakao, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stücken zugeben und mit den Händen oder dem Knethaken zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Eier und Vanille hinzufügen und den Teig zügig zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den Teig in zwei Teile teilen, etwa zwei Drittel für den Boden und ein Drittel für die Sterne. Teig für den Boden auf dem Blech verteilen und am Rand hochziehen, kalt stellen. Den kleineren Teigteil 2–3 mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen; diese bis zur Verwendung kaltstellen.

Für die Creme:

Quark, Mascarpone und Crème fraîche in einer Schüssel nur verrühren, Zucker, Vanille und optional Orangenabrieb unterrühren, die Speisestärke hinzugeben und kurz unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Eier nacheinander einarbeiten.

Die Quark-Mascarpone-Creme gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen, die Teigsterne locker darauflegen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft 45–50 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist und in der Mitte noch leicht wackelt. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, damit die Creme fest wird und sich gut schneiden lässt. Am besten über Nacht.



Einkaufsliste

Blech 42x29 cm

Teig:

- 500 g Mehl
- 80 g Backkakao
- 250 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 300 g Butter, kalt, in Stücken
- 2 Eier (Größe M)
- 1 EL Vanillezucker
- Optional: 2 TL Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz

Creme:

- 750 g Quark (20 %)
- 500 g Mascarpone
- 200 g Creme Fraîche
- 180 g Zucker
- 5 Eier (M)
- 60 g Speisestärke
- 2 EL Vanillezucker
- Optional: 1 TL Orangenabrieb