

Oster-Zupf- kuchen



ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN (28CM SPRINGFORM):

Für den Teig:

1 Ei (Größe M)
300 g Mehl
150 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
40 g Kakao

1 EL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Dose Mandarinen (abgetropft)
3 Eier (Größe M)
500 g Quark
250 g Butter
200 g Zucker
35 g Speisestärke

ZUBEREITUNG:

1. Für den dunklen Mürbeteig zunächst Mehl Kakao und Backpulver durch ein Sieb geben und mit der zimmerwarmen Butter, Zucker, Salz und Ei zu einem krümeligen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Butter für die Füllung schmelzen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier auslegen (einfach über den Boden legen und in die Form einspannen das überstehende Backpapier abschneiden) und den Rand gut einfetten.
3. Etwa zwei Drittel des Mürbeteigs auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 32 Zentimeter kreisrund ausrollen und den Boden sowie den unteren Teil des Randes der Springform damit auslegen und alles gut andrücken. Das eine Drittel des Teigs zur Seite legen.
4. Danach die abgetropften Mandarinen auf dem Teigboden verteilen.
5. Für die Füllung die Eier mit der abgekühlten geschmolzenen Butter, Zucker, Quark und Speisestärke zu einem glatten flüssigen Teig verrühren und die gesamte Masse in die vorbereitete Form gießen.
6. Den übrigen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern kleine Ostermotive ausstechen, diese nach Belieben auf dem Kuchen anordnen (falls die Füllung hierfür zu flüssig ist, kann der Kuchen zunächst für 10 Minuten gebacken werden und die Deko darauf platziert werden, sobald sich eine leichte Haut gebildet hat).
7. Zum Schluss den Zupfkuchen für mindestens eine Stunde goldbraun backen – im Anschluss für eine weitere Stunde bei geöffneter Ofentür abkühlen danach über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen und vorsichtig aus der Springform lösen.