

# Zupfkuchen

---



## Zutaten Teig:

300 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Ei  
40 g Kakao  
200 g Margarine  
1 Päckchen Backpulver

## Zubereitung Teig:

alles gut verkneten und in einer Springform den Boden bedecken. ca. 1 Handvoll vom Teig zurückbehalten für die Zupfstreusel.

## Zutaten Füllung:

200 g Zucker  
3 Eier  
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)  
1000 g Magerquark  
250 g Sanella (weich)  
1 Päckchen Vanillinzucker

## Zubereitung Füllung:

Alles gut verquirlen und auf dem dunklen Teig verteilen, anschließend die zurückbehaltenen Streusel auf der Füllung verteilen.

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten bei 175°-200°C.

Guten Appetit!