

# Russischer Zupfkuchen

## Teig:

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

Mit dem Knethaken alles miteinander vermengen. Eventuell etwas Milch dazugeben.

## Füllung:

- 250g Zucker
- 250g Butter oder Margarine
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 500g Magerquark

Alles miteinander verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform drücken, die Füllung darauf geben. Die andere Hälfte des Teiges mit einem Teelöffel wie Streussel auf die Füllung geben. Ca.70 Minuten bei 175°-180°C backen.