



Osterzupfkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	350 g
Butter	270 g
Zucker	300 g
Kakaopulver	30 g
Eier	4 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Speisestärke	30 g
Zitronenpaste	1 TL
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Handrührgerät mit Schneebesens, Nudelholz, Ausstecher, Küchenmaschine

1. Mürbeteig

Verknete Mehl, 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, Kakao, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz kurz in einer Schüssel, bis sie sich verbunden haben. Lege den Teig auf einen Teller, drücke ihn flach und stelle ihn in den Kühlschrank, bis die Füllung fertig ist.

2. Quarkfüllung

Verrühre den Quark mit 150 g Zucker und Speisestärke cremig, ohne dabei zu viel Luft einzuschlagen. Rühre also bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine. Gib 1 TL Vanilleextrakt, Zitronenpaste und die 3 Eier einzeln hinzu und rühre sie kurz ein. Rühre nun die Sahne und 70 g flüssige Butter ein.

Tipp: Verwende statt Sahne Eierlikör, um dem Kuchen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

3. Ofen vorheizen

Heize den Backofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Tarteform (30 cm Durchmesser) mit Backtrennspray.

4. Tarte

Rolle etwa ein Drittel des Teiges etwa 3 mm dünn aus, stich Ostermotive daraus aus und lege sie zur Seite. Verknete den übrigen Teig kurz, rolle ihn gleichmäßig aus und lege die Tarteform damit aus. Fülle die Quarkfüllung hinein, klopf die Tarte mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen, und dekoriere sie mit den ausgestochenen Ostermotiven. Stelle die Tarte in den vorgeheizten Backofen und backe sie für etwa 45-50 Minuten. Nimm sie vorsichtig aus dem Ofen, lasse sie auf

Raumtemperatur abkühlen und stelle sie dann in den Kühlschrank. Löse die Tarte aus der Form und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	470 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g