Zupftorte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

400 g	Weizenmehl Typ 550
150 g	Butter
150 g	Zucker
40 g	ungesüßtes Kakaopulver
1	Ei
1 Päckchen	Backpulver

Füllung

150 g	Butter
150 g	Zucker
500 g	Magerquark
3	Eier
1 EL	Vanillezucker
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
350 g	Sauerkirschen

(Angaben für 1 Kuchen)

Zupftorte ist eine russische Kuchenspezialität, bei der ein Teil des Teiges in klein gezupften Stückchen über dem Kuchen verteilt wird, so dass sich eine leckere Kruste bildet. Anstelle der frischen Kirschen kann man auch welche aus dem Glas verwenden, dann muss man den saft gut abtropfen lassen.

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Mit zwei Drittel des Teigs den Boden einer gefetteten Springform auskleiden. Den Rest zurückbehalten. Alle Zutaten für die Füllung bis auf die Kirschen verrühren. Die Kirschen waschen, entsteinen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen.

Den restlichen Teig über die Torte zupfen und bei 200°C etwa 1 Stunde backen.