

Russische Zupftorte

Zutaten:

Für den Teig

400 g	Mehl
200 g	Butter
200 g	Zucker
1	Ei

Für die Füllung

250 g	Butter
250 g	Zucker
500 g	Quark
3	Eier
1 P.	Vanillezucker
1 P.	Puddingpulver
40 g	Kakao



Zubereitung:

- Alle den Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und einen Mürbteig herstellen.
Diesen in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen.
- 2/3 des Teiges auswellen und in eine Backform legen mit einem ca. 2 Zentimeter hohem Rand.
- Die Füllung hineingeben und den restlichen Teig darauf bröseln.
- Bei 180°C ca. 60 Minuten backen.