

Zupfkuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

Teig:

140g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
80g Zucker
250g Mehl
30g Kakao
1 Prise Salz

Füllung:
450g ANDECHSER NATUR Bio-Quark Vanille
250g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung Magerstufe
100g Zucker
100g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Prise gemahlene Vanille
2 Eier

So geht's

1. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

2. Alle Zutaten für den Teig zu einem homogenen Teig kneten. Ein Drittel des Teigs zur Seite stellen. Den restlichen Teig in die Springform geben und auf den Boden und den Rand hoch andrücken.

3. Die Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät 5 Minuten cremig rühren. Die Füllung auf den Teig in die Springform gießen und diese ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen.

4. Den übrigen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

5. Den Zupfkuchen für 60-70 Minuten backen. Nach der Backzeit den Ofen ausstellen und den Kuchen für 20 Minuten bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Anschließend den Zupfkuchen aus dem

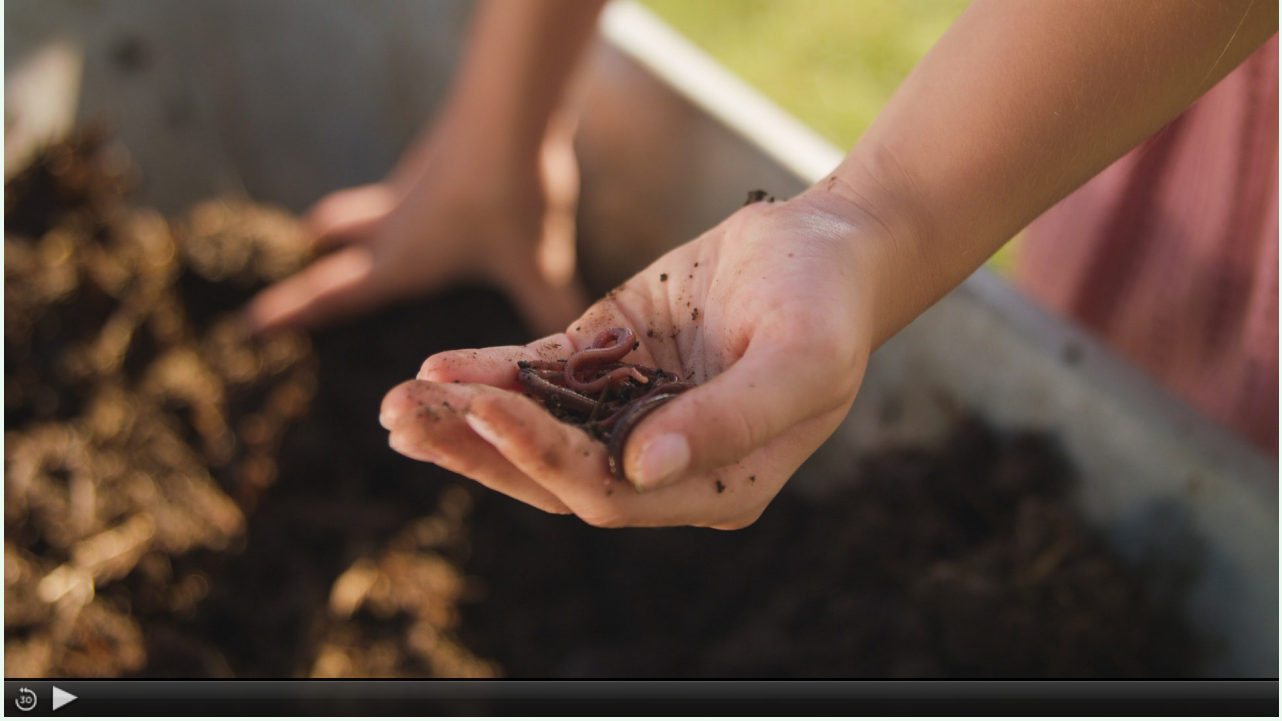
6. Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

