

Hasen Zupfkuchen mit Kirschen

Zutaten:

Für den Teig:

420 g Mehl

40 g Kakaopulver

1 Packung Backpulver

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250 g Margarine



Für die Füllung

375 g Margarine

1000 g Magerquark

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 Eier

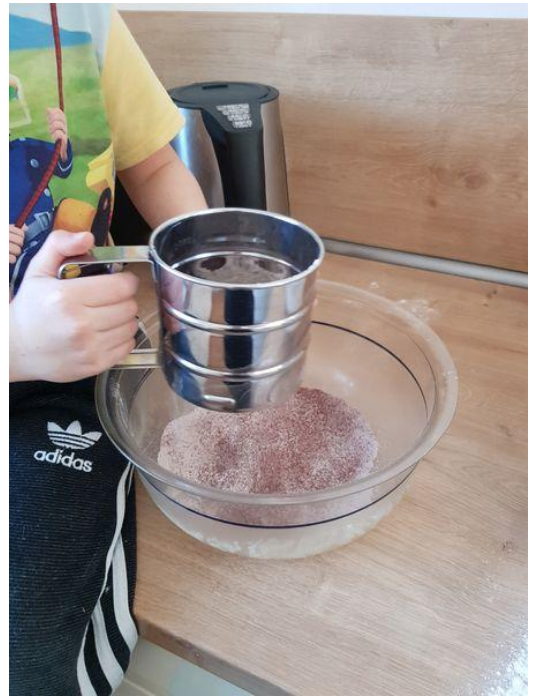
250 g Zucker

1 Glas Schattenmorellen

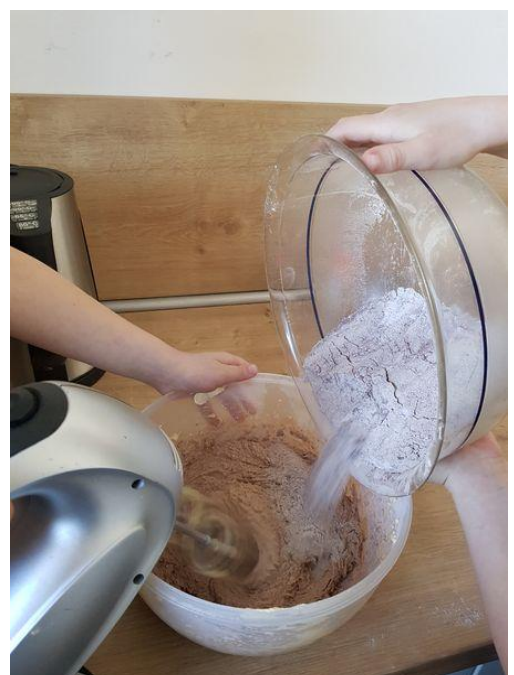


Zubereitung

Das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und dann in eine Rührschüssel sieben.



Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine dazugeben und die Zutaten mit der Küchenmaschinen bzw. einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedriger Stufe und dann auf höchster Stufe verkneten.



Den Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Fläche noch mal kurz durchkneten. Ein Drittel der Teiges wegnehmen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank verstauen.

Die restlichen Zweidrittel des Teiges etwas flachdrücken, in die Backform geben und mit Hilfe der Hände bis zu den Rändern einen einheitlichen Boden drücken.



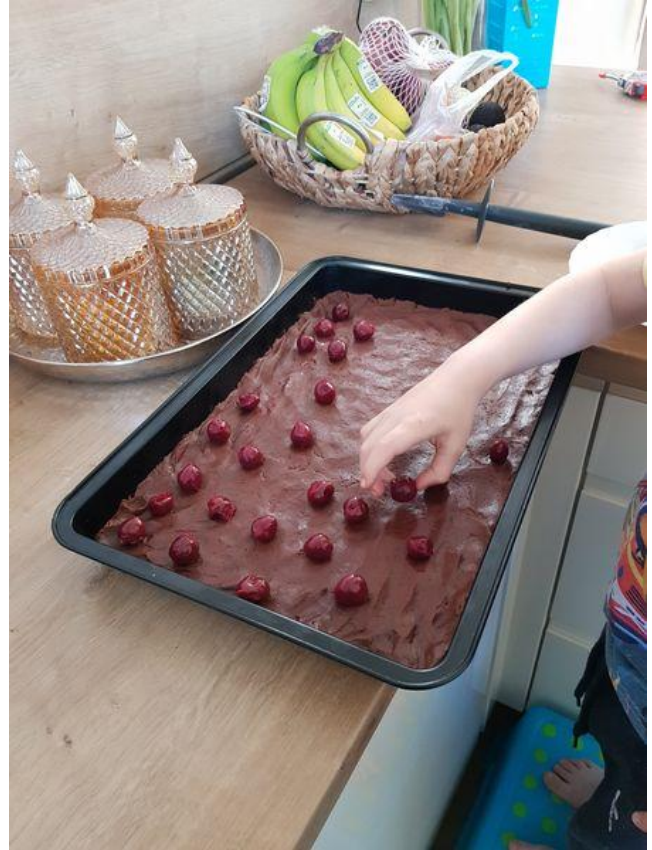
Den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Füllung

Für die Füllung die Margarine zerlassen und auskühlen lassen.



Kirschen in einen Sieb geben, abtropfen lassen und anschließend auf dem Teigboden verteilen.



Quark mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel mit der Küchenmaschine bzw. Handrührgerät (Schnee-/Rührbesen) verquirlen. Die flüssige und erkaltete Margarine unterrühren.

Alles zu einer einheitlichen Masse vermischen und auf dem teig und den Kirschen verteilen.





Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und glatt ausrollen.

Mit Keksausstechern kleine Hasen bzw. Möhren oder auch andere ausstechen und auf die Füllung verteilen.



Im Backofen ca 75. Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken. Sollte der Kuchen in einem größeren Backblech gebacken werden, verringert sich die Backzeit auf ungefähr 45 Minuten (je nach Backofen). Da heißt es gut auspassen.



Mithilfe eines Holzstäbchens kann überprüft werden, ob der Kuchen fertig ist. Bleibt kein Teig am Holzstäbchen kleben/hängen, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken und lasst es euch schmecken!!