

Oster-Zupfkuchen mit Kirschen

Emaillierter gusseisener Topf oder Ofenmeister

Zutaten:

Für den Teig:

420 g Mehl
40 g Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
180 g Zucker
2 gestr. EL Vanillezucker, selbstgemacht
-alternativ 2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Margarine

Für die Füllung:

360 g Flüssig-Margarine
-alternativ geschmolzene Margarine
500 g Magerquark
500 g Speisequark 20%
2 gestr. EL Vanillezucker, selbstgemacht
-alternativ 2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
4 Eier
230 g Zucker
1 Glas (Abtropfgewicht ca. 170g) Sauerkirschen



Zubereitung:

- Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben.
(TM: in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3-4)
- Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine dazugeben und die Zutaten mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät (Knethaken) zuerst auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe verkneten.
(TM: 1 Min./Stufe 4)
- Derweil Kirschen in einem kleinen Sieb abtropfen lassen.
- Ein Drittel des Teiges wegnehmen und in der kleinen Edelstahlschüssel oder der kleinen Nixe mit Deckel im Kühlschrank verstauen.
- Den restlichen Teig mit den Händen grob in die mittlere Ofenhexe drücken und mit Hilfe der schmalen Seite des Teigrollers den Rand in der Form nach oben rollen. Auch am Boden alles schön festrollen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Quark mit Zucker, Vanillezucker, Vanille-Puddingpulver und Eier mit einem Schneebesen verquirlen.
(TM: 30 Sek./Stufe 4-5)
- Margarine dazugeben und nochmal kurz unterrühren.
- Masse auf dem Teig verteilen und mit Kirschen belegen.
- Restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf der leicht bemehlten Backunterlage ausrollen und mit Hasen-/Karottenausstechern ausstechen und auf dem Belag verteilen.
- Ca. 75 Min. im mittleren Einschub backen. Nach ca. 40 Min. kann man den Kuchen mit Alufolie abdecken, dann wird er nicht so dunkel.
- Stäbchenprobe – fertig ☺