

# Oster-Zupfkuchen

Ein Käsekuchen mit Aprikosen und mit Osterdeko vom Blech

etwa 25 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen  
Ausstecher Hase & Karotte, 2-tlg.  
Fett

### Teig:

450 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Kakao  
225 g Zucker  
250 g weiche Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)

### Füllung:

490 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)  
500 g Butter  
1 kg Speisequark (Magerstufe)  
350 g Zucker  
6 Eier (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

Wie backen ich einen Russischen Zupfkuchen mit Osterdeko vom Blech?:

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Für die Füllung die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern verschiedene Ostermotive ausstechen und beiseitelegen. Teigreste vom Ausstechen mit dem übrigen Teig verkneten und auf dem Blech zu einem Boden leicht andrücken, am besten mit einem kleinen Teigroller gleichmäßig ausrollen.

**3 Füllung:**

Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Quark mit Zucker, Eiern, Puddingpulver und der zerlassenen Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse verrühren. Diese auf des Backblech geben und glatt streichen. Die ausgestochene Osterdekoration auflegen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen erkalten lassen.