



Russische Quarktorte

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
180 g Zucker
200 Margarine
50 g Kakao
1 Ei

Belag:

180 g Zucker
200 g Butter
3 Eier
1 Backpulver
500 g Quark
1 Vanillepudding
3-6 EL Rum

Zubereitung:

Die ersten 5 Zutaten zu einem Teig verkneten. Die Hälfte in eine Springform auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, Quark, Vanillepuddingpulver, Rum und Backpulver unterrühren. Die Masse in die Springform füllen.

Aus der zweiten Hälfte des Teiges Streusel zerpfücken und auf dem Kuchen verteilen. Bei 200° C (U-/O) Hitze backen.

Tipp:

Der Kuchen sollte 2-4 Tage vor Verzehr gebacken werden, damit er gut durchziehen kann.