



## 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.