

# Oster-Zupfkuchen à la VERPOORTEN

## Zutaten

Eierlikörkuchen Rezepte zu Ostern - Osterkuchen 'Oster-Zupfkuchen à la VERPOORTEN'

Für den Teig:

- 180 g weiche Butter
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 g Magerquark
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 3 EL Zitronensaft

Nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Ei und Salz in einer Schüssel cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao hinzusieben und alles zu einem streuselartigen Teig verarbeiten. Ein gutes Drittel davon kaltstellen. Den restlichen Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform (26er) drücken und hierbei einen hohen Rand formen. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten vorbacken.

2. Inzwischen für die Creme 125 g weiche Butter, 75 g Zucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Dann Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen und diese in die Form streichen. Restlichen Teig aus dem Kühlschrank holen und darüberzupfen. Kuchen bei gleicher Temperatur 1 Std. backen. Ggf. nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er oben nicht zu dunkel wird. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach Belieben den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Oster-Zupfkuchen à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de