

# Zupfkuchen mit Sauerkirschen

## Zutaten Teig:

230 g Zucker  
450 g Mehl  
3 Eigelb  
300 g kalte Butter  
1 Prise Salz  
6 EL Kakaopulver  
2 Päckchen Backpulver  
5 EL Schlagsahne

## Zutaten Belag:

1½ Gläser Sauerkirschen  
6 Eier  
900 g Magerquark  
300 g saure Sahne  
300 g Zucker  
150 g Naturjoghurt  
3 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühlen.
- Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- Eigelb und restliche Belagzutaten gut verrühren.
- Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Ein tiefes Backblech fetten.
- Etwa  $\frac{3}{4}$  vom Teig im Backblech ausrollen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Den Restteig in kleine Stücke zupfen.
- Zusammen mit den Kirschen auf dem Quark verteilen.
- Leicht andrücken.
- Bei 200° C etwa 45 - 55 Minuten backen.