



- ANZEIGE -

Diese Tarte passt perfekt in die Osterzeit. Der dunkle Mürbteig wird mit einer Käsekuchenmasse gefüllt und dann mit hübschen ausgestochenen Motiven dekoriert. Ihr könnt den Osterzupfkuchen aber auch jederzeit mit anderen Motiven verzieren und ihn so zu anderen Anlässen servieren, so eignet er sich auch hervorragend für Geburtstage, Vater- und Muttertage.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

MÜRBTIEG

Verknete alle Zutaten in einer Schüssel kurz, bis sie sich verbunden haben. Lege den Teig auf einen Teller, drücke ihn flach und stelle ihn in den Kühlschrank, bis die Füllung fertig ist.

QUARKFÜLLUNG

Verrühre den Quark mit Zucker und Speisestärke cremig, ohne dabei zu viel Luft einzuschlagen. Rühre also bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine. Gib Vanilleextrakt, Zitronenpaste und die Eier einzeln hinzu und lasse sie kurz einrühren. Rühre nun die Sahne und flüssige Butter ein.



Tipp: Verwende statt Sahne Eierlikör, um dem Kuchen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Backofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Tarteform mit Backtrennspray.

TARTE

Rolle etwa ein Drittel des Teiges etwa 3 mm dünn aus, stich Ostermotive daraus aus und lege sie zur Seite. Verknete den übrigen Teig kurz, rolle ihn gleichmäßig aus und lege die Tarteform damit aus. Fülle die Quarkfüllung hinein, klopfe die Tarte mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen und dekoriere sie mit den ausgestochenen Ostermotiven. Stelle die Tarte in den vorgeheizten Backofen und backe sie für etwa 45-50 Minuten. Nimm sie vorsichtig aus dem Ofen, lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen und stelle sie dann in den Kühlschrank. Löse die Tarte aus der Form und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBTIEG:

- 350 g** Mehl
- 200 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 30 g** Kakao
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

QUARKFÜLLUNG:

- 500 g** Quark
- 150 g** Zucker
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste
- 3** Eier
- 200 g** Sahne
- 70 g** Butter (flüssig)