



MUSEUMSCAFÉ  
Hofladen & Antiquariat

# QUARK-SCHOKO-ZUPFKUCHEN

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

## Boden

250g Butter  
2-3 Eier  
1 P. Backpulver  
60g Kakao  
300g Zucker  
600g Mehl

Die Zutaten für den Boden in gut durchgekneteter Form auf ein eingefettetes Blech auftragen. **Achtung: 1/4 der Masse für die Streusel separieren.** Dann kann schon mal der Ofen auf 160° C. vorgewärmt werden.

Schön gleichmäßig verrührt auf den Teigboden verteilen und den Rest vom Teig gezupft oben drauf. **Eine Stunde backen** und sicher auch 30-40 Min. abkühlen lassen.

## Masse

1L Quark  
300g Zucker  
250g Butter  
6 Eier  
1 P. Vanillinzucker/echte Vanille  
1 P. Vanillepudding

(Ja, 300g Zucker ist viel, aber es ist eine Süßspeise – vielleicht reichen auch 250g. Die Eier können optional getrennt und der Eischnee schaumig schlagen werden.)

