

Russische Zupftorte

Zutaten für eine Springform (26cm Durchmesser)

Teig

- 400 g Mehl
- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao
- 1 Ei
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung

- 180 g Margarine
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Tüte Vanille-Puddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Teig die Margarine mit Zucker und Ei schaumig schlagen
2. Mehl, Backpulver und Kakao sehr gründlich mischen, unter Kneten nach und nach zu Margarine, Zucker und Ei hinzugeben. Durch weiteres Kneten einen homogenen Knetteig herstellen.
3. Den Boden der Springform mit Backpapier bespannen, mit zwei Dritteln des Teiges die Form auslegen.
4. Die Zutaten für die Füllung gründlich verrühren und auf den Teig geben.
5. Das restliche Drittel des Teiges auf die Füllung zupfen.
6. Etwa eine Stunde bei 160°C backen.