



## EIERLIKÖR ZUPF- KUCHEN ZU OSTERN

### *So geht's:*

### *Zutaten:*

#### 26er Springform:

#### Boden & Streusel:

- 300g Mehl
- 50g Backkakao
- 180g Zucker
- 150g kalte Butter
- 1 Ei

#### Cheesecake:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 200 ml Eierlikör
- 750 g Quark
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

**1** Die Zutaten für den Boden in eine große Rührschüssel geben, dabei die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Knethakenaufsatz durchkneten, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig für mind. 15 min kalt stellen.

**2** Alle Zutaten für die Cheesecake-Masse in eine große Rührschüssel geben und glatt miteinander verrühren. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze.

**3** Ein Backpapier in eine Springform spannen und ca. 20% des Schoko-Teigs beiseite legen. Den restlichen Teig ausrollen, sodass er größer ist als die Springform. Vorsichtig in die Form legen und leicht festdrücken, den Rand ca. 2cm hoch stehen lassen und gerade abschneiden. Sollte euer Teig reißen, kein Problem einfach flicken und mit den Fingern am Rand festdrücken.

**4** Vorsichtig die Cheesecake-Masse auf den Teig geben. Den überschüssigen sowie beiseite gelegten Teig nochmal zusammen verkneten und ca. 0,5cm-dick ausrollen. Ostermotive (z.B. Häschen, Karotten, Blumen, Eier und Herzen) ausstechen und vorsichtig auf den Kuchen legen.

**5** Für ca. 50-60 min backen, die Cheesecake-Masse darf nicht zu dunkel werden, evtl. mit Alufolie abdecken. Nach der Backzeit den Backofen ausschalten, die Tür öffnen, die Kuchen ab noch im warmen Backofen auskühlen lassen.

