



## Mascarpone - Pfirsich - Zupfkuchen

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

6 Ei(er)  
150 g Butter  
300 g Mehl  
350 g Zucker  
½ EL Kakaopulver  
1 Prise(n) Salz  
1 Dose Pfirsich(e), (480 ml)  
500 g Quark  
500 g Mascarpone  
5 EL Zitronensaft  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
3 EL Grieß

### NÄHRWERT

Calories: 7063 kcal  
Serving Size: 1

Kuchen erkalten lassen und genießen.

### ZUBEREITUNG

1 Ei trennen.  
Butter, Mehl, 100g Zucker, Kakao, 1 Eigelb und 5 EL kaltes Wasser und Salz zu einem Teig verkneten.  
Zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig bis auf 75g ausrollen und in einer Springform fest drücken. Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und kalt stellen. Pfirsiche in kleine Stücke schneiden.

Quark, Mascarpone, 250g Zucker, Zitronensaft, 5 Eier, 1 Eiweiß, Puddingpulver und Grieß mit dem Schneebesen cremig rühren. Pfirsichstücke dazu geben und die Quarkmasse in die Springform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 150°) ca. 1 Stunde backen. Nach der Hälfte der Backzeit den restlichen Teig ausrollen und mit Plätzchenförmchen ausstechen. Auf dem Kuchen verteilen und weiter backen.