

Osterhasen-Zupfkuchen

Das Rezept vom Osterhasen-Zupfkuchen mit Topfenfüllung ist ein festlicher Frühlingskuchen, der nicht nur optisch begeistert, sondern auch mit seinem cremigen Geschmack überzeugt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
200 g	Butter
175 g	Feinkristallzucker
40 g	Kakao
2 Stk.	Eier

für die Füllung

70 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Magertopfen
3 Stk.	Eier
200 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Osterhasen-Zupfkuchen** zu backen, den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen, schokoladigen Mürbeteig verkneten. Etwa $\frac{1}{4}$ des Teigs abnehmen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kalt stellen. Den restlichen Teig in eine 24 cm Springform drücken und dabei einen Rand hochziehen. Boden und Rand gleichmäßig glattstreichen.
3. Für die Füllung die weiche Butter mit Zucker cremig aufschlagen. Danach den Magertopfen unterrühren. Anschließend die Eier einzeln unterrühren. Danach Schlagobers, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf dem vorbereiteten Teigboden verteilen.
4. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Ausstechformen kleine Osterhasen ausstechen. Die Motive vorsichtig auf die Topfenfüllung legen. Der Teig sollte nicht zu dick sein, damit die Figuren beim Backen nicht einsinken. Den Osterhasen-Zupfkuchen etwa 60 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Wichtig: Nach dem [Backen](#) die Backofentür leicht öffnen und den Kuchen im ausgeschalteten Ofen langsam auskühlen lassen. So bleibt die Oberfläche schön glatt und reißt nicht.

Tipp

Den Osterhasen-Zupfkuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen. Nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben oder mit frischen Beeren servieren.