

Dieses Buch wurde 1983 von den  
Hückeswagener Landfrauen erstellt.  
Der Erlös ist für gute Zwecke bestimmt.



---

Die Auflage dieser Rezeptsammlung wurde von der  
Raiffeisenbank in Hückeswagen freundschaftlich unterstützt.

---

**ISBN 3-9809033-0-3**

Nachdruck 2003

Verbindlicher Preis: 12,80 Euro

**Druck:**

Werbung & Druck Volker Kuprat, Peterstraße 68, 42499 Hückeswagen

**Verlag:**

rga.Fachbuch

RS Gesellschaft für Informationstechnik GmbH & Co. KG

Markt 17, 42853 Remscheid

**Bestellungen** richten Sie bitte an Tel. 0 21 91/90 94 40 oder Fax 0 21 91/90 94 15

## Quarktorte mit Streuseln

3+

Zutaten für Boden	Zutaten Füllung
125g Butter	125g Butter
125g Zucker	250g Zucker
1 Vanillinzucker	1 Epl. Feis
1 Eigelb	5 Eier
Saft 1 Zitrone	Saft 1 Zitrone
1/2 P. Backpulver	750g Quark
250g Mehl	

### Zubereitung:

Aus den Zutaten für Boden der Reihenfolge nach Streuselteig herstellen. Aus gut 1/3 des Teiges Boden u. Wand einer Springform auslegen. Dann die Quarkfüllung darauf geben und obenauf die restlichen Streusel verteilen. Das ganze bei 175 Grad 1 1/2 Stunde backen.

## Russischer Zupfkuchen

Teig:

400 g Mehl  
200 g Zucker  
200 g Margarine  
40 g Kakao  
2 Eier  
1 Backpulver

Füllung:

200 g Margarine  
200 g Zucker  
3 Eier  
500 g Quark  
2 Vanille-Puddingp.

Von den Zutaten einen Knetteig herstellen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform verteilen und am Rand etwas hochdrücken. Füllung herstellen: Margarine, Zucker und Eier verrühren, Quark und Puddingpulver dazu geben, verrühren, auf den Teig in der Springform verteilen. Die andere Hälfte des Teiges darüber zupfen (streuseln). Bei 175° ca. 60 Minuten backen.

378