



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



PAW Patrol Zupfkuchen vom Blech

Das brauchst du:

Hilfsmittel:

- Rechteckige Backform (20 x 30 cm, mind. 5 cm tief)
- Eventuell Keksausstecher (Buchstaben H: 5 cm und 1,5 cm; Knochen H: 5 cm, 3 cm und 1,5 cm; Tatzen H: 5 cm)

Zutaten Teig:

- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Zucker
- 5 g Backpulver
- 5 EL Backkakao

- 1 Ei (Größe M)
- 1 Packung Vanillezucker
- 150 g Butter

Zutaten Füllung:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Packung Puddingpulver
- 500 g Quark (40 % Fett)
- 60 ml Milch (3,5 % Fett)
- Jeweils 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe in den Farben blau, grün, rot, gelb, rosa und orange



Ein Backblech (mind. 5 cm tief) oder eine rechteckige Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Teig 300g Mehl, 150g Zucker, 5g Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 5 EL Backkakao, 1 Ei und 150g Butter in eine Rührschüssel geben. Alles per Hand oder mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.



Etwas Teig (ca. 100 g) für die Deko beiseitestellen.



Restlichen Teig gleichmäßig auf dem Backpapier in der Form oder auf dem Blech verteilen und fest am Boden andrücken.



Für die Füllung 200g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze auf dem Herd schmelzen und abkühlen lassen.



Flüssige Butter und 150g Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. 3 Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Zuletzt 1 Pck. Puddingpulver und 500g Quark untermengen.



Jeweils 1 EL der Quark-Füllung in eine von 6 kleinen Schalen geben und mit je einer Messerspitze der 6 PAW Patrol Charakterfarben einfärben (blau, grün, rot, gelb, rosa, orange).



Eingefärbte Füllungen jeweils mit 1 EL Milch glatt rühren.



Ungefärbte Quark-Füllung auf dem Teigboden in der Form oder auf dem Blech verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen.



Die 6 farbigen Füllungen kreuz und quer über die helle Quark-Masse sprengeln.



Zum Marmorieren die Farbmuster mit einem Löffel ganz leicht an der Oberfläche ineinander verquirlen. Gefüllten Kuchen bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank kalt stellen.



Backofen vorheizen (Umluft: 160 °C). Für die Deko zurückbehaltenen Teigrest auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 0,3 cm dünn ausrollen.



Mit Keksausstechern Knochen (H: 5 cm, 3 cm und 1,5 cm), Pfoten (H: 5 cm) und PAW Patrol Schriftzug (große Buchstaben H: 5 cm; kleine Buchstaben H: 1,5 cm) aus dem Teig ausstechen.



Ausgestochene PAW Patrol Buchstaben mittig auf der bunten Quark-Füllung platzieren. Rundherum Knochen und Pfoten aus Teig auflegen und leicht andrücken.



Dekorierten Zupfkuchen im heißen Ofen auf der untersten Schiene für ca. 40 Minuten backen, bis die helle Quark-Füllung leicht Farbe bekommt. Kuchen auskühlen lassen und servieren.



Happy Brithday und lasst es euch schmecken! 😊