



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Original Russischer Zupfkuchen

Zutaten für einen Kuchen

(SpringformØ 26 cm)

Teig:

- 300 g Mehl
- 40 g Kakao
- 2 Teelöffel Backin
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g weiche Butter

Füllung:

- 250 g Butter
- 500 g Magerquark *
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille



Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

Inzwischen für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Vom übrigen Teig knapp die Hälfte zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, damit ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

Füllung zubereiten:

Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Puddingpulver und der zerlassenen Butter mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Den Kuchen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (*unteres Drittel*) schieben. Backzeit ca. 60 Minuten.

***Mein heißer Tipp:**

Wer die Quarkfüllung nicht ganz so fest haben möchte, kann den Quark halbieren und mit Naturjoghurt auffüllen dann wird die Füllung lockerer. Ich nehme die Mischung 250 g Quark und 300 g Naturjoghurt.

Dann ist es halt kein „Original“ mehr, sonder „Art“ Russischer Zupfkuchen, dafür schmeckt es besser!

