



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Original Russischer Zupfkuchen

Zutaten für einen Kuchen
(Springform 26er Ø)

Teig:

300 g Mehl
40-60gr. Kakao
2 Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Größe L)
150 g weiche Butter

Füllung:

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



Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann langsam 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 zergehen lassen. Boden der Springform fetten und den Backofen auf 160 Grad (Umluft) 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 den Rost (*im untere Drittel*) in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit ca. ca. 60 Minuten.

***Anmerkungen:**

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 250gr. Quark und 250gr. Naturjoghurt. Dann ist es halt kein „Original“ mehr, sondern „Art“ Russischer Zupfkuchen, dafür schmeckt es besser!

