Russischer Zupfkuchen

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter (oder Margarine)
- 2 Eier
- 50 g Kakaopulver
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Russischer Zupfkuchen - Omas Rezept:

1. Knete für den Mürbeteig knetest du 100 g Zucker, 200 g geschmolzene Margarine oder

Butter, 2 Eier, Kakao, Backpulver und Mehl zu einem feinen Teig.

Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe

2. Nimm dir eine Springform, fette sie gut ein und verteile dann 2/3 des Teiges darin. Drücke den Teig mit sauberen Fingern gut fest und forme auch einen kleinen Rand.
3. Für die Füllung rührst du nun den Quark, 150 g Zucker, 250 g flüssige, aber abgekühlte Butter, 3 Eier, den Vanillezucker und das Puddingpulver mit einem Mixer cremig.

   Thermomix: 2 Minuten / Stufe 3.
4. Gib anschließend die Quarkmasse auf den Teig.
5. Nun zupfst du den restlichen Teig in Stückchen und verteilst sie auf der Füllung. Wer besonders kreativ ist oder einen bestimmten Anlass für den Kuchen hat, kann für die Kuchendecke auch Figuren wie kleine Herzen aus dem Mürbeteig ausstechen und auf den Kuchen geben.
6. Backe den Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 60 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.