

Russischer Zupfkuchen aus dem Thermomix

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig:

- 320 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Backkakao
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Quarkfüllung:

- 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

Zubereitung:

1. Schneide die Butter in Stücke und gib sie mit Zucker, Eiern, Mehl, Kakao und Backpulver in den Mixtopf. Knete die Zutaten **30 Sekunden / Stufe 6** zu einem Mürbeteig. Entnimm den Teig, knete ihn nochmal kurz mit den Händen durch und forme eine Kugel.
2. Lege eine Springform mit Backpapier aus und fette den Rand. Drücke 2/3 des Teiges mit deinen Händen als Boden in die Form und ziehe auch einen kleinen Rand hoch.
3. Gib nun die Butter in Stücken für die Füllung in den Mixtopf. Schmilz sie **2 Minuten / 50 Grad / Stufe 2**. Gib Zucker, Quark, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver und Eier dazu und mixe alles **40 Sekunden / Stufe 5**.
4. Gieße die Füllung auf den Boden und streusel anschließend den restlichen Teig

darüber.

5. Backe den Russischen Zupfkuchen 60 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze. Lass ihn anschließend im Ofen auskühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

