

Russischer Zupfkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Einfaches Rezept für Russischen Zupfkuchen nach Omas Art mit Anleitung für den Thermomix

Ein Russischer Zupfkuchen ist die leckere Kombination aus Schokokuchen und Käsekuchen, der so richtig saftig und fluffig schmeckt.

Er lässt sich sehr gut vorbereiten, ist einfach zu backen und bleibt einige Tage schön frisch. Auch einfrieren lässt er sich sehr gut – was vor allem praktisch ist, wenn man immer nur ein paar Stückchen Kuchen braucht. Das folgende Rezept ist sehr einfach und stammt von unserer Oma, die den Kuchen bei jedem Sonntagsbesuch für uns bäckt. Für alle Thermomix Besitzer habe ich es um eine entsprechende Anleitung ergänzt.

Der Name Russischer Zupfkuchen ist mehr Schein als Sein, denn in Russland ist dieser Kuchen unbekannt. Seine wahre Herkunft ist ungeklärt, doch es liegt nah, dass er typisch deutsch ist ;-)

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 300 g Mehl
- 350 g Zucker
- 200 g Margarine
- 250 g Butter
- 50 g Kakao
- 5 Eier
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Puddingpulver

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

So wird der Russische Zupfkuchen zubereitet

1. Für den Mürbeteig knetest du 150 g Zucker, 200 g geschmolzene Margarine oder Butter, 2 Eier, Kakao, Backpulver und Mehl zu einem feinen Teig.

Wenn du einen Thermomix hast, übernimmt er diese Aufgabe für dich in 3 Minuten auf Knetstufe.

2. Für die Füllung rührst du nun den Quark, 200 g Zucker, 250 g flüssige, aber abgekühlte Butter, 3 Eier, den Vanillezucker und das Puddingpulver mit einem Mixer cremig.

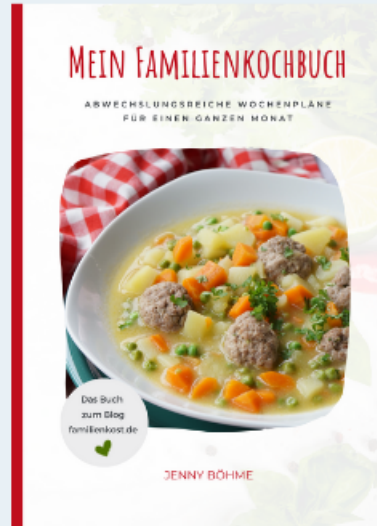
Thermomixbesitzer rühren erst das Ei 30 Sekunden auf Stufe 3 schaumig, geben dann alle anderen Zutaten hinzu und rühren weitere 2 Minuten auf Stufe 3.

3. 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.
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. Im vorgeheizten Backofen bäckt dein Russischer Zupfkuchen nun bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 60 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Allen Fans von Russischem Zupfkuchen, die auf Suche nach etwas Abwechslung sind, empfehle ich meine kinderleichten [Russischen Zopf Kuchen Muffins](#).