

Russischer Zupfkuchen

Zutaten:

Teig:

- 300 g Mehl
- 30 g Kakaopulver, ungesüßt
- 2 TL, . Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g Butter
- Fett

Für die Füllung:

- 250 g Butter
- 500 g Magerquark
- 200 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Ei(er)
- 1 Pk. Vanillepuddingpulver
- 1 Vanilleschote, das Mark davon

Zubereitung:

Das Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Kugel formen und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen.

Den Boden der Springform fetten, für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und eine 28er Springform damit auskleiden und einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen.

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, dem Mark einer Vanilleschote, den Eiern, dem Puddingpulver und der zerlassenen Butter in einer Küchenmaschine zu einer gebundenen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auf einem Küchengerüst erkalten lassen.