

Rezept für Russischer Zupfkuchen



Zutaten

für 16 Stück: | Zubereitung 80 Min. | Schwierigkeit Einfach | 402 kcal pro Portion

Für den Teig:

Fett für die Form
200 g Butter
200 g SweetFamily Unser Feinster
1 Prise Salz
1 Ei (M)
300 g Mehl
50 g Kakao
½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:

3 Eier (M)
125 g weiche Butter
175 g SweetFamily Unser Feinster
Mark von 1 Vanilleschote
500 g Magerquark
100 g Crème fraîche
1 Pck. Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)

Zubereitung

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen, Boden und Rand fetten. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Gut 2/3 vom Teig als Boden in die Form drücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Boden und übrigen Teig 1 Stunde kühl stellen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Butter, Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eigelb unterrühren. Quark, Crème fraîche und Puddingpulver zufügen und glattrühren. Eischnee in 2 Portionen unterheben.
3. Quarkcreme auf den Schokoboden geben. Übrigen Teig zerzupfen und gleichmäßig darauf verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50-55 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.