Russischer Zupfkuchen

Kategorie: Backwaren

Zutaten:

für den Teig:

- 300 g Mehl
- 180 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 40 g Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver

für die Füllung:

- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Quark
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Butter

Zubreitung:

Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben. Den Zucker, das Kakaopulver, Butter und Eier dazugeben und alles gut mit einem Handmixgerät (Knethaken) zu einem Teig vermischen. Für dem Ausrollen des Teig ca. 1/4 beiseite legen. Dieser wird später für die gezupften Teigstücke des Belags benötigt. Den restlichen Teig auf einer eingefetten Springform ausrollen. Beim Ausrollen die Form mit einen Rand (ca. 2cm) verkleiden.

Für die Füllung Butter, Quark, Schlagsahne, Eier und den Rest in der Schüssel (hoffentlich gesäubert) gut verrühren. Im Anschluss wird die Füllung in die Springform gefüllt. Den weggestellten Teig in kleine Stücke zupfen und auf die Füllung verteilen.

Der Kuchen wird bei einer 180 Grad etwas eine Stunde gebacken, bis eine goldbraune Färbung entsteht.

Quelle: chefkoch.de