

# 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

**Zubereitung:**

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 den Ausrollen des Teigs ca. 1/4 beiseite legen. Dieser wird später für die gezupften Teigstücke des Belags benötigt. Den restlichen Teig auf einer eingefetteten Springform ausrollen. Beim Ausrollen die Form mit einem 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