



Russischer Zupfkuchen



Arbeitszeit: 30 Min



Koch- & Backzeit: 45 - 50 Min



Portionen: 8



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Dunkler Mürbteig

- 200g Butter zimmerwarm
- 150g Zucker
- 50g Ei (1 Stk. - Gr. M)
- 350g Weizenmehl Typ 405
- 30g Back Kakao
- 5g Backpulver
- Prise Salz
- Vanille nach Belieben

Füllung

- 500g Quark
- 150g Zucker
- 200g Sahne
- 70g Butter flüssig
- 25g Speisestärke
- 150g Eier (3 Stk. - Gr. M)
- Prise Salz
- Vanille, Zitrone nach Belieben

Zubereitung

Zuerst für den Mürbteig Butter, Zucker, Salz und Vanille schaumig schlagen. Nach ca. 2- 3 Min das Ei dazugeben und nochmal vermengen. Mehl mit Kakao und Backpulver hinein sieben und gut verrühren. Mürbteig kalt stellen. Für die Füllmasse alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Von dem Mürbteig ca. 100g auf die Seite legen für später. Den restlichen Teig ausrollen und in eine 26er, oder 28er Form legen (Boden & Rand). Die Füllmasse eingießen. Den restlichen Mürbteig frei zupfen und auf die Füllmasse legen. Den Kuchen bei 190°C Ober- & Unterhitze (160- 170°C Umluft) 45-50 Min backen.

