

Russischer - Rupfkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|------------|
| 200 | Gramm | Butter |
| 400 | Gramm | Mehl |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 50 | Gramm | Kakao |
| 2 | | Eier |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Prise | Salz |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|----------------|
| 500 | Gramm | Magerquark |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 250 | Gramm | Butter |
| 1 | Pack. | Vanillinzucker |
| 1 | Pack. | Vanillepudding |
| 3 | | Eier |

Anleitung:

Zutaten für den Teig zusammenkneten. Mit 2/3 des Teigs eine gefettete Springform auslegen. Einen hohen Rand ziehen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren. Füllung auf den Boden geben. Restlichen Teig dünn ausrollen, in Stücke rupfen und damit die Füllung bedecken.

1 Stunde bei 175° backen. Mit Puderzucker bestreuen.