

Zupfkuchen - Russischer

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

350	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
40	Gramm	Kakao
1		Ei

FUER DIE QUARKFUELLUNG

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
3		Eier
500	Gramm	Magerquark
35	Gramm	Vanillepuddingpulver

Anleitung:

Fuer den Teig aus Mehl, Butter, Zucker, Kakao und Ei Streusel herstellen. Einen Ring von ca. 26 cm ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und den Rand ausfetten (oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser). Die Streusel am Boden verteilen und am Rand fest druecken. Ca. 200 g Streusel fuer die Oberflaeche zur Seite stellen.

Fuer die Fuellung Butter und Zucker schaumig schlagen und die Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss den Magerquark und das Puddingpulver unter die schaumige Masse ruehren. Die Quarkmasse in den vorbereiteten Ring geben und die restlichen Streusel auf die Oberflaeche "zupfen".

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (200 Grad Ober-Unterhitze oder 175 Grad Heissluft) ca. 40 Minuten backen.