

Russischer Zupfkuchen - Ein schokoladiger Käsekuchentraum

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

300 g Mehl
40 g Kakao
2 Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
150 g Butter

Für die Füllung

250 g Butter
500 g Quark
200 g Zucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

„Kommt Russischer Zupfkuchen eigentlich wirklich aus Russland?“, habe ich mich neulich gefragt, als ich dabei war, diesen leckeren Klassiker zu backen. Also: Wer hat's erfunden? Ein Thema, das dringend gegoogelt werden

wollte.

Was dabei heraus kam, war dann doch eher eine etwas entzaubernde Antwort: nicht die Russen waren's. Nein, es war schlichtweg die Marke Dr. Oetker.

Vor 24 Jahren, also 1992, veranstaltete Dr. Oetker einen Backwettbewerb. Das beste aller eingereichten Kuchenrezepte sollte als Backmischung auf den Markt kommen. Zahlreiche Teilnehmer reichten Variationen des Zupfkuchens ein. Kaum verwunderlich also, dass eine dieser Kreationen gewann. Die pfiffige Marketingabteilung von Dr. Oetker entschied sich dann für den Namen „Russischer Zupfkuchen“, da die dunklen Teigzupfen ungebakken an die Turmspitzen russischer Kirchen erinnern sollen. So so, bei mir sehen sie eher platt aus, die Zupfen. Aber immerhin weiß ich jetzt, woher der Zupfkuchen seinen Namen hat.

Russischer Zupfkuchen: Das Grundrezept

Dem Geschmack tut es zum Glück keinerlei Abbruch, dass der Russische Zupfkuchen eigentlich ein urdeutscher Kuchenklassiker ist. Er ist die perfekte Lösung für all diejenigen, die sich nicht zwischen Schokoladenkuchen oder Käsekuchen entscheiden können. Eine köstliche Kombination aus beidem: Herrlich schokoladiger Mürbeteig trifft auf cremige Quarkfüllung mit dunklen Zupfen. Nicht zu süß und ohne Obst oder dicke Sahneschicht: einfach pur ein Genuss – zu jeder Jahreszeit, zu jedem Anlass. Wie es sich für einen Klassiker gehört.

- 1 -

Für den Teig Mehl mit Kakao, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Ei und Butter in Stücken hinzugeben, zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Russischer Zupfkuchen - Ein schokoladiger Käsekuchentraum



- 2 -

Für die Füllung Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Vanilleextrakt, Eiern und Puddingpulver glatt rühren, Butter unterrühren.



- 3 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Etwas Teig für die Zupfen beiseitestellen. Springform mit restlichem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.



- 4 -

Quarkmasse auf den Boden streichen. Restlichen Teig mit den Händen klein zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen.



Der Teig

Manche mögen's kalt

Mürbeteig ist eine coole Sache und zwar im wahrsten Sinne des Wortes: Anders als bei einem Hefeteig müssen hier alle Zutaten wirklich richtig kalt sein. Warum? Weil der Teig weniger klebt und weil er wunderbar blättrig wird. Die kalte Butter sorgt für unerlässliche Schichten zwischen Fett und Mehl, was ihm seine mürbe Konsistenz verleiht. Warme Butter würde sich mit dem Mehl verbinden und diese köstlichen Schichten zerstören. Zudem solltest du den Teig vor der Verarbeitung noch mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen – so

Russischer Zupfkuchen - Ein schokoladiger Käsekuchentraum

lässt er sich besser ausrollen und bleibt nicht am Nudelholz kleben.

Aber bitte ohne ...

Du hast vergessen einzukaufen? Oder du verträgst eine Zutat nicht? Kein Problem: Hier gibt's ein paar Tipps, wie du den Grundteig variieren und Zutaten ersetzen. So muss niemand auf das leckere Mürbeteiggebäck verzichten.

- **Veganer Mürbeteig:** Ja, das geht! Festes Kokosöl ist nicht nur gesund, sondern macht Mürbeteig auch ohne tierische Fette herrlich blättrig.
- **Glutenfreier Mürbeteig:** Das Weizenmehl lässt sich hier problemlos durch glutenfreie Mehlmischungen aus Mais-, Reis- und Mandelmehl ersetzen (z.B. Schär Mix C). So kann jeder ohne Bauchweh schlemmen.
- **Mürbeteig mit Öl:** Keine Butter mehr im Kühlschrank? Es ist theoretisch möglich, die Butter durch Pflanzenöl zu ersetzen. Dabei gilt, dass 100 g Butter durch 80 ml Öl ersetzt werden. Durch mehrmaliges Übereinanderschlagen des Teiges beim Ausrollen entstehen auch hier knusprige Schichten. Man darf jedoch nicht erwarten, dass Ölteig ähnlich blättrig wie der traditionelle, buttrige Mürbeteig wird.

Ohne Unfall in die Form

Den ausgerollten Teig ohne Schäden in eine Spring- oder Quicheform zu befördern und dann auch noch einen gleichmäßigen Rand an den Seitenwänden hochzuziehen, hat mich schon einige Nerven gekostet. Glücklicherweise hat meine liebe Mama mir ihren praktischen Tipp verraten. Den Teig einfach auf einem Streifen Backpapier rund ausrollen, sodass er um einiges größer ist als die Form. Die offene Seite der Form mittig auf den Teig drücken und so den Boden ausstechen. Form inklusive Teig und Backpapier umdrehen, Backpapier abziehen und Boden andrücken. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und so breit ausrollen, wie der Rand hoch sein soll. In Stücke schneiden und am Rand der Form festdrücken. Ach Mama, da hätte ich auch selbst drauf kommen können

Die Quarkfüllung

Zutaten auf Zimmertemperatur

Eier, Butter und Quark für die Füllung sollten auf Zimmertemperatur sein, damit sie sich gleichmäßig vermengen lassen. Am besten ist es, wenn du sie mindestens 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nimmst. Wenn es zeitlich sehr knapp ist und gar nicht anders geht - mein Tipp: Eier in lauwarmem Wasser baden. Butter, Quark und Frischkäse in kleinen Stückchen verarbeiten.

Quark ersetzen

Für cremigeren und kompakteren Zupfkuchen einfach $\frac{1}{4}$ Quark durch Frischkäse, Schmand, Crème fraîche, Mascarpone oder Ricotta ersetzen.

Extra lockere Füllung

Für eine besonders lockere Füllung kannst du die Eier trennen und den Eischnee zum Schluss unter die Masse heben - nach und nach, mit einem Schneebesen oder Teigschaber. Bei Zupfkuchen mit Frischkäse: Eier nacheinander und erst am Ende dazugeben, ansonsten rührst du zu viel Luft unter die Masse und der Kuchen geht beim Backen auf wie ein Soufflé, um anschließend wieder einzufallen. Vor dem Einrühren bei jedem Ei das Eigelb etwas auflösen, so lässt es sich homogener unterrühren.

Im Backofen: Russischen Zupfkuchen backen

Goldbraune Haube

Den Kuchen nach ca. $\frac{3}{4}$ der Backzeit mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit er schön hell bleibt (wenn du mit Umluft backst Alufolie am Rand der Backform leicht feststecken). Ist der doch zu braun geworden? Einfach mit Obst oder Puderzucker garnieren und so die dunklen Stellen kaschieren.

So fällt der Kuchen nicht zusammen

Nach der Hälfte der Backzeit mit einem scharfen Messer den Kuchenrand leicht von der Form lösen, Kuchen 10-15 Minuten ruhen lassen und dann weiter backen. Der Teig ist beim Backen in der Mitte kälter als am Rand. Durch das Herausnehmen gleichen sich die Temperaturen etwas an.

Russischer Zupfkuchen - Ein schokoladiger Käsekuchentraum

Nicht zu lange backen

Die Mitte des Kuchens sollte nach dem Backen nicht ganz fest, sondern noch leicht weich sein. Die Füllung wird beim Auskühlen noch fest. Backst du deinen Kuchen zu lange, ist er später trocken. Die Oberfläche sollte außerdem nicht zu dunkel sein. Backe deinen Kuchen am besten bei einer gleichmäßigen, gemäßigten Temperatur.

Nach dem Backen

Auskühlen lassen

Beim Zupfkuchen vom Blech kann es bis zu 7 Stunden dauern, bis er vollständig ausgekühlt ist. Dann erst sollte er angeschnitten werden. Lass deinen Kuchen, egal welche Form er hat, erst im geöffneten Backofen 1 Stunde auskühlen. Auch wenn die Zeit knapp ist, solltest du ihm mindestens eine halbe Stunde geben, um sich an das neue Klima zu gewöhnen. So besteht weniger die Gefahr, dass sich die Kuchendecke eventuell doch noch in die Versenkung verabschiedet. Gib deinem Zupfkuchen auch auf dem Kuchengitter etwas Zeit, um abzukühlen. So können keine Brüche an der Oberfläche entstehen.

Nach dem Auskühlen, wieder kühlen

Nach ein paar Stunden im Kühlschrank oder über Nacht lässt sich der Kuchen besser schneiden und die Textur wird richtig schön samtig-cremig.

Russischen Zupfkuchen aufbewahren

Russischer Zupfkuchen kann problemlos ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden (am besten ist es, wenn du ihn gut abdeckst). Klassischer Zupfkuchen ohne Obst lässt sich außerdem prima einfrieren. Portionsweise in Gefrierbeutel verpacken, in den Tiefkühler legen und bei Bedarf auftauen.

Allerlei Rezeptideen für Russischen Zupfkuchen

Große Torten sind gut, kleine Küchlein sind besser. [Hier](#) gibt es noch mehr Kuchenklassiker im Mini-Format.