

Mit dem Besten von allem: Russischer Kirsch-Zupfkuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Schokokuchen? Ach was soll's: Bring doch einfach alles Gute zusammen! Das Ergebnis? Die leckerste Versuchung, seit es Russischen Zupfkuchen gibt!

- 1 -

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Mehl mit Zucker, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Ei und Butter in Stücken hinzufügen, zu einem Teig verkneten.

- 3 -

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 und 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Für die Füllung Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit Quark, 75 g Zucker, Vanilleextrakt, Puddingpulver und Zitronenabrieb glatt rühren, Butter unterrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Quark-Masse heben. Kirschen abtropfen lassen und zu der Quarkcreme geben.

- 5 -

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.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
40 g Kakao
1 Prise(n) Salz
160 g Zucker
1 Ei
200 g kalte Butter

Für die Füllung

200 g Butter
3 Eier
160 g Zucker
500 g Quark
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Teelöffel Zitronenabrieb
350 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

Mit dir ist gut Kirschen essen? Na dann solltest du die kleinen roten Früchte unbedingt mal in deinen Käsekuchen geben. Oder doch lieber in deinen liebsten