

Darf's etwas mehr sein? Russischer Zupfkuchen vom Blech

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

420 g Mehl
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Teelöffel Backpulver
40 g Kakao
1 Prise(n) Salz
2 Eier
250 g Butter

Für die Füllung

375 g Butter
4 Eier
1000 g Quark
250 Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Teelöffel Zitronenabrieb

Besonderes Zubehör

Tiefes Backblech

keine Sorgen mehr zu machen, dass dir der Kuchen ausgeht: Groß und eckig schmeckt der Klassiker nämlich genauso unwiderstehlich gut wie klein und rund - cremig, schokoladig, zart.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Backblech einfetten.

- 2 -

Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Eier und Butter in Stücken hinzufügen, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Backblech ausrollen.

- 3 -

Für die Füllung Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Quark, Zucker, Vanilleextrakt, Puddingpulver und Zitronenabrieb glatt rühren, Butter unterrühren. Auf dem Backblech verstreichen.

- 4 -

Restlichen Teig in Stücke zupfen, auf die Quarkmasse geben und im heißen Ofen 45 Minuten backen, auskühlen lassen.

Du bekommst einfach nicht genug von Russischem Zupfkuchen? Oder du möchtest all deine Freunde zum Kaffeeklatsch einladen? Dann brauchst du dir ab jetzt