



CHEFKOCH.DE

Russischer Zupfkuchen

Das Mehl und das Backpulver vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und gesiebten Kakao dazugeben. Butter und Eier dazumischen und alles gut kneten. Etwa 1/4 des Teiges wegstellen, den anderen Teig in eine Springform füllen. Den Rand gut auskleiden.

Für die Füllung die Butter schaumig rühren, danach Quark, süße Sahne, Eier und die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Danach in die Springform füllen. Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Den Kuchen bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

300 g Mehl

180 g Zucker

200 g Butter

2 Ei(er)

40 g Kakaopulver

1 Pkt. Backpulver

Für die Füllung:

150 g Zucker

3 Ei(er)

500 g Quark

200 g süße Sahne

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

70 g Butter

Verfasser: sandor