

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Russischer
Zupfkuchen**



Zutaten

Teig

350 g Mehl
200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei
30 g Kakao
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker

Füllung

3 Eier
150 g Zucker
500 g Quark
200 g Sahne
70 g Butter
1 P. Vanillezucker
25 g Speisestärke
1 Prise Abrieb einer
unbehandelten Zitrone



25 Min.



60–70 Min.



2 Std.

1 Teig

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Kakao, Backpulver, Salz und Vanillezucker mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Der Teig sieht bröselig aus, sollte aber beim Zusammendrücken mit den Händen zusammenhalten.

Vom Teig eine Hand voll zum Zupfen weglegen. Den restlichen Teig in einen Backring mit 26 cm Durchmesser einfüllen. Hierbei einen etwa 2–3 cm hohen Rand hochziehen und am Boden festdrücken.

2 Füllung

Eier, Zucker, Quark, Sahne, flüssige Butter, Vanillezucker, Stärke und den Abrieb der Zitronenschale zu einer glatten Masse verrühren. Vorsichtig auf dem Schokoladenboden verteilen. Den restlichen Teig mit den Händen „zupfen“ und über der Käsekuchenmasse verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 60–70 Minuten backen, bis er in der Mitte nicht mehr flüssig ist. Danach komplett abkühlen lassen. Am besten 1 Stunde im Kühlschrank kühlen und dann erst anschneiden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

