

Originalrezept Russischer Zupfkuchen

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der **“Zupfkuchen”** ist ein klassischer, russischer Knetkuchen und eine Kombination aus Käse- und Schokoladenkuchen.

Zutaten

- Für den Teighoden:
- 400 g Mehl, gesiebt, mit 1 Tütchen Backpulver gemischt
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao Pulver
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 150 g Zucker
- 500 g magerer Quark
- 3 ganze Eier
- 200 ml flüssige Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 g Butter
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teighoden:

Schritt2

Alle Teigzutaten zu einem Streusel ähnlichen, krümeligem Teig vermengen, nicht kneten.

Schritt3

Ca.30 min. in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen, ausruhen lassen.

Schritt4

3/4 der Menge in eine aus gebutterte Springform drücken, den Rand 3- 4 cm hoch ziehen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die Butter mit dem Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Schritt7

Die Eier, Vanillezucker, Sahne und Magerquark verrühren und über dem Teig verteilen.

Schritt8

Das restliche Drittel Teig darüber streuseln oder in kleinen "Zupfen" in die Quarkmasse drücken.

Schritt9

(Damit ein hübsches Muster entsteht)

Schritt10

Für 50- 60 min. in den auf 175 ° C auf der 2. Schiene in den Ofen schieben.

Schritt11

Danach auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Schritt12

Der Russische Zupfkuchen schmeckt selbst nach 3-4 Tagen, zugedeckt im Kühlschrank noch gut.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/russischer-zupfkuchen/>