

Russischer Zupfkuchen

Von Kuchenfee

Klassischer Zupfkuchen mit cremiger Käsekuchenfüllung & leckeren Schokostreuseln. Das Rezept ist für eine 26er Springform.



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 50 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 1 Std.
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKOTEIG

- 180 g Butter
weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 x Ei

FÜLLUNG

- 500 g Quark
- 250 g Butter
weich
- 200 g Zucker
- 1 Puddingpulver

Päckchen

- Vanille
- 4 x Eigelb
- 4 x Eiweiß

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Schüssel
- Schneebesen
- Waage
- Springform

Zubereitung

1. SCHOKOTEIG

- 01 Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02 Butter, Zucker, Salz & Ei verrühren.

03 Mehl, Backpulver & Kakao dazu geben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

04 Eine Hälfte in die Springform geben und als Boden andrücken.

2. FÜLLUNG

01 Eiweiß mit 3/4 des Zucker steif schlagen.

02 Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren, den Eischnee unterheben und die Masse in die Form geben. Die Streusel darauf verteilen.

03 Im Ofen etwa 50 Minuten bis zu einer Stunde backen. Wird die Oberfläche beim backen zu dunkel, mit etwas Alufolie oder ähnlichem abdecken.

04 Nach dem backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Zu erst wird Kuchen noch etwas wackelig sein, wird aber beim abkühlen fester und fällt zusammen.