Russischer Zupfkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Björn Burmeister zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Teig:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 40 g Kakaopulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Quark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Ei miteinander verrühren. Das mit Backpulver und Kakao gemischte und gesiebte Mehl dazu geben, und alles schnell mit den Händen verkneten.
2. Etwa für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. 2/3 des Teiges ausrollen und in die gefettete Springform auslegen.
4. Für die Füllung Butter, mit Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Puddingpulver und Quark gut verrühren.
5. Alles auf den Teig geben und glatt streichen.
6. Das restliche Drittel Teig darauf zupfen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und etwa 1 Stunde backen.
7. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.