Rezept

Russischer Zupfkuchen besonders cremig

Ein Rezept von Russischer Zupfkuchen besonders cremig, am 29.04.2024

Zutaten

375 g	Mehl (Type 405)
35 g	Kakaopulver
200 g	Zucker
200 g	kalte Butter
3 M	Eier
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
	Butter für die Form
2 TL	Backpulver
1 kräftige Prise	Salz
1 M	Ei
150 g	Butter
500 g	Magerquark
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Kakao und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und Zucker und Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für die Quarkmasse die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Quark, 100 g Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Lauwarme Butter unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu dickcremigem Eischnee schlagen und behutsam unterheben.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Springform fetten. Zwei Drittel des Mürbeteigs auf wenig Mehl rund ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Die Quarkmasse einfüllen. Den restlichen Teig mit den Händen klein zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.

4. Den Kuchen im Ofen (unten) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, ca. 30 Min. in der Form abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.