

Rezept

Russischer Zupfkuchen vom Blech

Ein Rezept von Russischer Zupfkuchen vom Blech, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

500 g Mehl	40 g Kakaopulver
1 Pck. Backpulver	Salz
250 g Butter	250 g Puderzucker
2 Eier (M)	

Für die Creme

6 Eier (M)	300 g Zucker
125 g Butter	1 Bio-Zitrone
1,5 kg Magerquark	1 Pck. Vanillepuddingpulver

Ausserdem

Butter für das Blech	Mehl zum Arbeiten
----------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 8880 kcal, 384 g F, 312 g EW, 1008 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Zuletzt den Puderzucker und die Eier zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kühl stellen.
2. 3 Eier mit 100 g Zucker in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Inzwischen die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 3 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
3. Die Butter und restliche 3 Eier mit übrigem Zucker, Zitronenschale und -saft, Quark und Puddingpulver glatt verrühren. Die aufgeschlagenen Eier unterheben.
4. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Drittel des Teiges auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Mit den Fingern rundherum einen kleinen Rand formen. Die Creme auf dem Boden verstreichen. Restlichen Teig in Stücke zupfen, leicht flach drücken und auf der Creme verteilen.

5. Den Zupfkuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 50 Min. backen. Am Ende der Backzeit herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.