

## Rezept

# Schneller Russischer Zupfkuchen

Ein Rezept von Schneller Russischer Zupfkuchen, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>130 g</b>	weiche Butter	<b>50 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eier	<b>160 g</b>	Dinkelvollkornmehl
<b>1 gestrichene TL</b>	Kakaopulver	<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>250 g</b>	Magerquark	<b>25 g</b>	Zartbitterschokoladenraspel (Fertigprodukt)
<b>1 TL</b>	Zitronensaft	<b>60 g</b>	Puderzucker
<b>1 Msp.</b>	gemahlene Vanille	<b>1 Prise</b>	Salz
	neutrales Öl für die Form	<b>1 gestrichener TL</b>	Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. 100 g Butter, Zucker und 1 Ei mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Raspelschokolade mischen, kurz unterrühren. Drei Viertel vom Teig in der Form verteilen und zu Boden und Rand formen.
2. Für den Belag 30 g Butter schmelzen. Mit dem Magerquark, 1 Ei, Puderzucker, Zitronensaft, Salz, Vanille und Stärke cremig rühren. Die Quarkmasse auf dem Boden verstreichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Im Ofen (Mitte) 35 - 40 Min. backen.