

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Russischer Zupfkuchen

für eine 26 cm Form

Für den Boden

280g Mehl - 26g Backkakao - 2TL Backpulver - 135g Zucker - 1 Tüte Vanillinzucker - 2 Eier - 165g Butter

Butter schmelzen.

Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und ggf durch ein Sieb geben, wenn größere Klumpen darin sind. Vermengen.

Zucker, Eier und die etwas abgekühlte Butter hinzu geben. Vermischen und zur Seite stellen.

Für die Füllung

250g Butter - 660g Magerquark - 1 Tüte Vanillinzucker - 1,5 Tüten Puddingpulver Vanille - 3 Eier - 160g Zucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Alle anderen Zutaten vermischen und mit einem Quirl zu einer homogenen Masse schlagen. Butter unterheben.

In die gut eingefettete Springform den Boden mit ca. 2/3 des Teigs auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Die gut verquirlte Quarkmasse in die Form füllen. An der Form schütteln, damit eine gleichmäßige Oberfläche entsteht.

Aus dem restlichen Teig kleine Teigfetzen zupfen und auf dem Kuchen für das typische Muster verteilen.

Nun bei 180°C in den Ofen geben und ca. 60 Minuten backen.

Am besten lässt sich erkennen, ob der Kuchen gar ist, in dem man die Form etwas schüttelt.

Man erkennt deutlich, wenn der Kuchen fest geworden ist und sich nicht mehr mit der fluffigen Masse bewegt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Backofen: 180°C / Umluft

Backzeit: ca. 60 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!