

Kleiner Russischer Zupfkuchen mit Birnen

Kleiner Kuchen – großer Genuss! Russischer Zupfkuchen mit Birne in der kleinen 18-cm-Springform. Die perfekte Größe für die kleine Runde!

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min.

Zutaten

70 g Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
145 g Mehl
1/2 TL Backpulver
25 g Backkakao

Zutaten für die Creme:

120 g weiche Butter
130 g Zucker
500 g Quark (20% Fettgehalt)
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
1 Pk. Vanillepuddingpulver
ca. 2 Dosenbirnen (oder wirklich reife frische Birnen ohne Schale) – geht aber auch ohne Birnen

Zubereitung

1. Gebt 70 g Butter, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 145 g Mehl, ½ TL Backpulver und 25 g Backkakao in eine Schüssel und verknetet das Ganze zu einem homogenen Teig.
2. Formt eine Kugel, wickelt sie in Frischhaltefolie ein und lasst den Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser und legt sie komplett mit Backpapier aus. Wenn ihr das Backpapier vorher einmal zerknüllt, lässt es sich besser formen und bleibt vor allen Dingen auch in Form.
4. Holt den Teig aus dem Kühlschrank und nehmt ca. 30 % davon ab. Holt das Backpapier nochmal aus der Form und rollt darauf den restlichen Teig aus. Wenn ihr die Frischhaltefolie zwischen Teig und Nudelholz legt, geht es super einfach.
5. Legt Backpapier und Teig zurück in die Form. Der Rand sollte ca. 4-5 cm hoch sein. Stecht den Teig ein paar Mal mit einer Gabel ein und stellt ihn nochmal für ein paar Minuten in den Kühlschrank.

- 6.** In der Zwischenzeit bereitet ihr die Creme vor. Gebt 120 g weiche Butter, 130 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 2 Eier und 500 g Quark in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen zu einer Creme und gießt die Creme auf den Teig.
- 7.** Schneidet ca. 2 Dosenbirnen in Streifen und legt sie auf die Creme.
- 8.** Formt dann aus der restlichen Teigmasse ein paar Kleckse und verteilt sie auf dem Kuchen.
- 9.** Backt den Kuchen jetzt ca. 60-65 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.