

Russischer Zupfkuchen

Russischer Zupfkuchen wie bei Oma. Eine köstliche Mischung aus Käsekuchen und Schokolade!

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 12 Portionen

Zutaten

235 g Mehl
3 TL Backpulver
20 g Kakaopulver
130 g kalte Butter
125 g Zucker
1 Ei

Zutaten für die Creme:

250 g weiche Butter
275 g Zucker
750 g Quark (20 % Fett)
2 Pk. Vanillezucker
4 Eier
100 g Crème fraîche
1 Pk. Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Mischt zuerst 235 g Mehl, 3 TL Backpulver und 20 g Kakaopulver. Gebt dann 130 g kalte Butter in kleinen Flöckchen dazu. Außerdem 125 g Zucker und ein Ei. Verknetet das Ganze zu einem Teig. Nehmt ein kleines bisschen vom Teig ab. Das braucht ihr später für die Schoko-Flocken obendrauf.
 2. Fettet eine Springform ein und gebt den Teig hinein. Verteilt ihn gleichmäßig auf dem Boden und drückt ihn an den Seiten hoch, so dass ein ca. 5 cm hoher Rand entsteht.
 3. Für die Creme gebt ihr 250 g weiche Butter, 275 g Zucker und 2 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel. Verrührt das Ganze und gebt nacheinander 4 Eier dazu.
 4. Zum Schluss rührt ihr 100 g Crème fraîche, 750 g Quark und 1 Pk. Puddingpulver unter, so dass eine glatte Creme entsteht.
 5. Gebt die Creme auf den Teig. Formt den Teig, den ihr vorhin beiseitegelegt habt, zu kleinen Kreisen oder Herzchen oder "zupft" ihn einfach ab und verteilt die Schoko-Flocken auf der Creme.
 6. Dann backt ihr den Russischen Zupfkuchen ca. 50 bis 60 Minuten bei 170 °C Ober-/Unterhitze im Ofen. Je nach Ofen kann die Backzeit ein wenig variieren.
-