

Kirsch-Zupfkuchen

Russischer Zupfkuchen mit Sauerkirschen für die Kaffeetafel.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Russischer
Zupfkuchen
175 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)

Füllung:

250 g Butter
500 g Speisequark (Magerstufe)
3 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Für die Füllung die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech leicht andrücken oder ausrollen, am besten mit Frischhaltefolie zwischen Teig und Teigroller. Kirschen darauf verteilen.



3 Füllung zubereiten:

Mischung für die Füllung in eine Rührschüssel geben. Quark, Eier, Eiweiß und zerlassene Butter hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Füllung auf die Kirschen geben und glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

4 Bestreichen:

Nach etwa 30 Min. Backzeit Eigelb mit Milch verquirlen und die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen. Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

5 Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann das Gebäck in Dreiecke schneiden.

