





Russische Zupfküchlein

Der Klassiker - aber diesmal als Muffins mit Quarkfüllung und dunklen Streuseln.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

250 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

75 g Butter
500 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Wie backe ich Russische Zupfküchlein?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Gut 3/4 des Teiges zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem runden Taler (Ø etwa 10 cm) flach drücken und die Mulden der Muffinform damit auslegen.



- ④ **Füllung:**
Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Puddingpulver, Eiern und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Abgekühlte Butter unterrühren, die Masse randvoll in die Mulden füllen.
- ⑤ Übrigen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Die Zupfküchlein 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

