

# Russischer Zupfkuchen, fettreduzierte Variante

So einfach gelingt der klassische Zupfkuchen mit weniger Fett. Dieser Käsekuchen enthält weniger Butter und schmeckt köstlich!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Russischer Zupfkuchen  
150 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

## Füllung:

750 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
3 Eier (Größe M)

Wie backe ich einen fettreduzierten russischen Zupfkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

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

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Fett und Ei hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. verarbeiten und anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Springformrand darumlegen. Knapp die Hälfte des übrigen Teiges zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

**3 Füllung zubereiten:**

Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Quark und Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen. Den übrigen Teig in kleine Stücke "zupfen" und auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 65 Min.**

Kuchen nach dem Backen noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann 1 Std. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Erst danach das Gebäck mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.