

Russischer Zupfkuchen (Ø 26 cm)

Ein klassischer und beliebter Käsekuchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

300 g Weizenmehl

30 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

Füllung:

250 g Butter

500 g Speisequark (Magerstufe)

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

1 Knetteig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Inzwischen für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Vom übrigen Teig knapp die Hälfte zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.



4 Füllung:

Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Puddingpulver und der zerlassenen Butter mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Füllung zu dunkel werden, den Kuchen mit einem Stück Backpapier abdecken.
- Für einen leichteren Zupfkuchen reduzieren Sie die Fettmenge in der Füllung auf 150 g Butter.

