



# Originalrezept Russischer Zupfkuchen

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der „**Zupfkuchen**“ ist ein klassischer, russischer Knetkuchen und eine Kombination aus Käse- und Schokoladenkuchen.

## Zutaten

- Für den Teighoden:
- 400 g Mehl, gesiebt, mit 1 Tütchen Backpulver gemischt
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao Pulver
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 150 g Zucker
- 500 g magerer Quark
- 3 ganze Eier
- 200 ml flüssige Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 g Butter
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teighoden:

### Schritt2

Alle Teigzutaten zu einem Streusel ähnlichen, krümeligem Teig vermengen, nicht kneten.

### **Schritt3**

Ca.30 min. in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen, ausruhen lassen.

### **Schritt4**

3/4 der Menge in eine aus gebutterte Springform drücken, den Rand 3- 4 cm hoch ziehen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Die Butter mit dem Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

### **Schritt7**

Die Eier, Vanillezucker, Sahne und Magerquark verrühren und über dem Teig verteilen.

### **Schritt8**

Das restliche Drittel Teig darüber streuseln oder in kleinen "Zupfen" in die Quarkmasse drücken.

### **Schritt9**

(Damit ein hübsches Muster entsteht)

### **Schritt10**

Für 50- 60 min. in den auf 175 ° C auf der 2. Schiene in den Ofen schieben.

### **Schritt11**

Danach auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

### **Schritt12**

Der Russische Zupfkuchen schmeckt selbst nach 3-4 Tagen, zugedeckt im Kühlschrank noch gut.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/russischer-zupfkuchen/>