

## RUSSISCHER ZUPFKUCHEN



### RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stück: | 80 Min.

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- Fett für die Form
- 200 g Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 300 g Mehl
- 50 g Kakao
- ½ Pck. Backpulver

##### Für die Füllung:

- 3 Eier (M)
- 125 g weiche Butter
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1 Vanilleschote
- 500 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)



49

#### ZUBEREITUNG

402

Kcal

Portion

9

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit [Backpapier](#) auslegen, Boden und Rand fetten. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Gut 2/3 vom Teig als Boden in die Form drücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Boden und übrigen Teig 1 Stunde kühl stellen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Butter, Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eigelb unterrühren. Quark, Crème fraîche und Puddingpulver zufügen und glattrühren. Eischnee in 2 Portionen unterheben.
3. Quarkcreme auf den Schokoboden geben. Übrigen Teig zerzupfen und gleichmäßig darauf verteilen. Zupfkuchen [im vorgeheizten Backofen bei 180 °C](#) 50-55 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.