

REZEPT FÜR RUSSISCHER ZUPFKUCHEN



RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 80 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

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 Päckchen 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 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)



4655

ZUBEREITUNG

402

Kcal

Pro Stück ca.

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.