

Russischer Zupfkuchen

Das Beste aus zwei Welten. Schokolade trifft Käsekuchen.



Zutaten für den Boden

- 400 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Ei
- 40 g Kakao (echtes Kakaopulver)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

- 500 g Magerquark (die Menge an Butter bringt genug Fett & Geschmack mit)
- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 3 Eier

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1/2 Zitrone, Saft & abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz

Küchenhardware

- Handmixer / Küchenmaschine
- Rührschüssel
- Waage
- Springform 28 cm Durchmesser, 26 cm geht auch, Kuchen wird dann etwas höher
- Teigschaber

Zubereitung

- Wir starten mit dem Boden.** Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Dann das Ei und die weiche Butter zugeben und gut verrühren. Der Teig ist recht trocken und bleibt krümelig. Den Teig jetzt aufteilen. 2/3 des Teiges für Boden und Rand und 1/3 des Teiges für die Zupfen beiseite stellen.
Die Form gut einfetten. Etwas Butter auf ein Küchentuch geben und einreiben. Das Teigstück für Boden und Rand nochmals aufteilen. 2/3 für den Boden nehmen und den Rest für den Rand beiseite legen.
- Nun den Teig auf dem Boden legen und mit den Fingern flach drücken oder den Boden der Springform raus nehmen und den Teig mit dem Nudelholz gut einen halben Zentimeter dick ausrollen und überstehenden Teig mit dem Messer abschneiden.
Den zur Seite gelegten Teig zusammendrücken, damit er eine feste Masse wird und dann zu Teigrollen formen. Die Schlangen in die Form an den Rand legen und mit dem Daumen andrücken. So bekommst du schnell deinen Schokorand, der die leckere Füllung abschließt.
- Zubereitung der Füllung.** Den Quark, Zucker, weiche Butter und Vanillepuddingpulver samt Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale mit dem Mixer zügig verrühren.
Die Füllung in die Springform geben und mit den Schokozupfen garnieren. Hier gibt es zwei Varianten. Manche verteilen die Krümmel auf dem Belag. Wenn der Teig etwas mehr die Konsistenz wie ein Mürbeteig hat kann dieser in größere Stücke/ Flocken auf die Füllung gezupft werden (bis esstlöffelgroß).
Die Form bei 175°C mit Ober- Unterhitze für 50 Minuten auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen geben. Nach 50 min. den Backofen austellen und den Kuchen noch 10 min. in der Nachwärme ruhen lassen.
- Am besten eine Nacht durchziehen lassen, dann entfaltet sich das volle Aroma. Ein Kuchen der am 2. oder 3. Tag noch besser schmeckt. Das Problem daran ist nur - so alt muss er erst mal werden.