

Russischer Zupfkuchen



- 2/3 des Teigs auf Backpapier ausrollen und mit dem Papier in eine runde Form geben
- 1/3 des Teigs für Streusel aufheben

Zutaten

Zutaten Teig	Menge
Eier	4 Stück
Mehl	250 g
Butter	250 g
Backpulver	1 TL
Zucker	130 g
Kakao	20 g
Vanillezucker	1 EL
Zitronensaft	3 EL
Magerquark	500 g
Vanillepuddingpulver	1/2 P.



- 125 g Butter in der Mikrowelle schmelzen
- 3 Eier trennen
- Eigelbe mit Quark, Vanillezucker, Butter, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft verrühren
- Eiweiß mit 65 g Zucker steif schlagen

Zubereitung

- Ofen auf 180°C vorheizen
- 125 g warme Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben
- 250 g Mehl, Kakao, Backpulver, 1 Ei und 65 g Zucker dazu
- alles zu einem Teig kneten



- Eiweiß unter die Quarkmischung rühren



- Mischung in die runde Form auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen



- aus 1/3 Teig Stücke abzapfen und als Streusel auf der Quarkmischung verteilen



- bei 180 °C ohne Umluft ca. 45 min backen



Quelle

Mama