



Rezept von **finkenfreund**  
am 12.06.2013

"Aus dem Landfrauen  
Backbuch - habe ich nach  
langer Zeit nochmal gebacken.  
Das Rezept ist für ein Blech"

## Russischer Zupfkuchen

Menüart: **Kaffeetafel**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

### Zutaten für 1 Portion

Teig  
425 gr. Weizenmehl  
40 gr. Kakaopulver (z. Backen)  
3 gestr. TL Backpulver  
200 gr. Zucker  
2 P. Vanillezucker  
2 Eier  
250 gr. Butter  
Füllung  
1 Kg Magerquark  
250 gr. Zucker  
2 P. Vanillezucker  
2 P. Vanillepuddingpulver  
4 Eier  
375 gr. Butter

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen.

Alle Zutaten kurz mit dem Handrührgerät auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Einen Backrahmen und den Teig aufstellen (oder ein tiefes Blech nehmen - geht auch)

Für die Füllung den Quark, Zucker, Vanillezucker, das Puddingpulver und die Eier verrühren.

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!

Das Fett erhitzen.

Die abgehülte zerlassene Butter unterrühren, sodass eine einheitliche Masse entsteht.

Die Quarkmasse auf den Teig verteilen und glatt streichen.

Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Nun noch 45 Min. lang bei 170 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen. Bei Heißluft reichen 150 Grad und es muss nicht vorgeheißt werden. Bei Gas sollte man jedoch auf Stufe 3 vorheizen.

Tipp: Fruchtiger wird das Gebäck mit einer dünnen Schicht Preiselbeeren auf dem Boden.