

# Russischer Zupfkuchen

Dieses Rezept ist ein echter Exportschlager: Russischer Zupfkuchen schmeckt kleinen und großen Kuchenfans auf der ganzen Welt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Für den Teig

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 300 g     | Mehl                   |
| 160 g     | <a href="#">Zucker</a> |
| 200 g     | <a href="#">Butter</a> |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>   |
| 50 g      | Kakaopulver            |
| 1 Packung | Backpulver             |

### Für die Füllung

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 160 g     | <a href="#">Zucker</a>        |
| 500 g     | <a href="#">Topfen</a>        |
| 3 Stk.    | <a href="#">Eier</a>          |
| 200 ml    | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 80 g      | <a href="#">Butter</a>        |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>          |

## Zubereitung

1. Für den Russischen Zupfkuchen den Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Backpulver mischen und den Kakao hineinsieben.

Nacheinander Zucker, Butter und Eier unterrühren.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 3/4 des Teigs gleichmäßig darauf verteilen. Den übrigen Teig für später beiseite stellen.
3. Dann die Füllung zubereiten und hierfür zuerst die Butter schaumig schlagen. Zucker, Topfen, Eier, Schlagobers, Vanillezucker und etwas Salz unterrühren und die Masse auf den Teig streichen.
4. Aus dem restlichen Teig kleine, flache Stücke "zupfen" und auf die Topfenmasse legen, leicht andrücken. Den Kuchen im Ofen 50-60 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Wer mag, kann die dunklen Teigzupfen auf dem Russischen Zupfkuchen auch - je nach Anlass in verschiedenen Formen - ausstechen, z.B. Herzen für Verliebte oder Sterne an Weihnachten.