

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	Zucker
200 g	Butter
2 Stk.	Eier
50 g	Kakaopulver
1 Packung	Backpulver

Für die Füllung

160 g	Zucker
500 g	Topfen
3 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Butter
1 Prise	Salz

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.