

Russischer Zupfkuchen

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	350 g
Zucker	300 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	2 TL
Bio Zitronen	1 St.
Vanille Zucker	2 TL
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Vanillepuddingpulver	37 g
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Backpapier,
SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. In den Mixbehälter 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, Mehl, Kakao und Backpulver 20 Sek./Stufe 6 zu einem Teig verarbeiten.
2. Knapp 2/3 vom Teig in die Springform füllen und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Übrigen Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt kühl stellen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. Für die Füllung in den gesäuberten Mixbehälter 200 g Butter, 150 g Zucker, Vanillinzucker, 3 Eier, 1 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Quark, Vanillepuddingpulver und Sahne geben und 40 Sek./Stufe 5 verrühren.
4. Creme auf dem Schokoboden in der Form verteilen. Den restlichen Teig zu großen Krümeln verkneten und auf der Füllung verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 55–60 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und russischen Zupfkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g