



Hallo, hier ist Mariellche!

## 054 – Russischer Zupfkuchen



Alle Zutaten: 250 g Butter, 225 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 g Kakao, 4 Eier, 500 g Magerquark, 1 Packung Vanillepudding-Pulver, 1 Päckchen Vanillezucker

1. Für den Teig: 125 g weiche Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Kakao, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver. Aus allen Zutaten den Teig kneten und in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte auf dem Boden einer Springform ausbreiten und einen Rand hochziehen.
2. Zutaten nur für die Füllung/Creme: 500 g Quark, 125 g weiche Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 1 Packung Vanillepudding-Pulver, 1 Päckchen Vanillezucker (in meinem Video **Mariellche 001** zeige ich viel leckererereren selbstgemachten Vanillezucker).

Für die Creme alles schaumig aufschlagen, dass keine Klümpchen entstehen. Ggf. die trockenen Zutaten durch ein Sieb geben.

3. Die Creme auf den Teigboden in der Springform geben. Die übrige Teighälfte in Flöckchen auf die Creme zupfen und etwas eindrücken.

4. Bei 175°C im Backofen für etwa 65 Minuten backen. Werden zwei kleine Springformen (18-20 cm) verwendet, backt der Kuchen nur etwa 40 Minuten. Verdoppelt man das Rezept, kann ein ganzes Backblech bestückt werden.

5. Dieser Kuchen hält sich gut abgedeckt und kühlgestellt locker 3 Tage, darum kann man ihn sehr gut vorbereiten, wenn ein Fest bevorsteht.



Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)