

# russischer Zupfkuchen

## Arbeitsschritte



### Zutaten

#### Teig:

200g Mehl  
120 g Puderzucker  
140g Butter  
1 großes Ei  
50g dunkle Schokolade  
2-3 EL Kakaopulver (zum Backen)  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver

#### Füllung

140g Puderzucker  
3 große Eier  
500g Quark  
200ml Sahne  
1 Vanilleschote  
60g zerlassene Butter  
20g Speisestärke  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker

1. Mehl, Puderzucker und Kakaopulver in eine Schüssel sieben.
2. Backpulver, Salz und das Ei dazugeben.
3. Die Butter in Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.
4. Die dunkle Schokolade raspeln und ebenfalls dazugeben.
5. Alles gut mit den Händen zu einer Teigkugel verkneten.
6. Die Teigkugel für etwa 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Für die Füllung den Puderzucker mit den Eiern verquirlen.
8. Den Quark dazugeben und weiter verquirlen.
9. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit dem Salz, dem Vanillezucker und der Speisestärke dazugeben.
10. Die Sahne schlagen und ebenfalls in die Quarkmasse unterrühren.
11. Die Butter erwärmen und dazugeben.
12. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit ca.  $\frac{3}{4}$  den Boden und die Wände einer Springform auskleiden.
13. Die Quark-Sahne-Füllung in die Kuchenform eingleßen und glatt streichen.
14. Den restlichen Teig klein zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.
15. Den Kuchen für eine Stunde bei 150°C Umluft auf der zweiten Schiene von unten backen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Backzeit: ca. 60 Minuten