

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN



Dieser Klassiker geht wirklich immer. Man benötigt nur wenige Zutaten und die Zubereitung ist durch einen All In Teig und ebenso die Käsekuchenmasse super einfach. Ein kleiner Teil des schokoladigen Teigs wird als Streusel über den Kuchen gezupft.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

TEIG

Stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Verknete alle Zutaten mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem Teig. Der Teig sieht bröselig aus, sollte aber beim Zusammendrücken mit den Händen zusammenhalten. Lege etwa eine Handvoll Teig für die Streusel beiseite. Gib den restlichen Teig in einen Backring, ziehe hierbei einen etwa 2-3 cm hohen Rand hoch und drücke den Teig am Boden fest.

FÜLLUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Verrühre alle Zutaten zu einer glatten Masse. Verteile sie auf dem Schokoladenboden und streiche sie glatt. "Zupfe" den übrigen Teig mit den Händen in Streusel und verteile sie über der Käsekuchenmasse.

ZUPFKUCHEN BACKEN

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60-70 Minuten, bis er gar ist. Lasse ihn komplett abkühlen. Stelle ihn gerne für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank bevor du ihn aus der Form löst. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 350 g** Mehl
- 200 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1** Ei
- 30 g** Kakao
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 500 g** Quark
- 200 g** Sahne
- 70 g** Butter (flüssig)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 25 g** Speisestärke
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)