Zupfkuchen nach „Russischer Art“

Zutaten für einen Kuchen
(26er Ø Springform)



Teig:
300 g Mehl
200 g weiche Butter
100 g Zucker
40-50gr. Kakao
(je mehr so dunkler der Teig)
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Handelsklasse M)

Füllung:
250 g zerlassene Butter
500 g Magerquark *
(siehe Anmerkung)
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Handelsklasse M)
1 Päckchen Vanillepudding
150 g Sahne

Mürbeteig zubereiten:
Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann langsam auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen (ist aber nicht zwingend notwendig).

Inzwischen für die Füllung die Butter in einem Topf zergehen lassen (aber nicht komplett flüssig werden lassen). Boden der Springform fetten**! Danach den Backofen auf 165 Grad (Umluft) vorheizen.

Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Vom übrigen Teig knapp die Hälfte zu einer langen Rolle formen, auf den Teigbodenrand legen und so an den Rand hochdrücken, damit ein etwa 3-4 cm hoher Rand entsteht.

Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und später auf der Füllung verteilen***.

Füllung zubereiten:

Quark & Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Puddingpulver und der zerlassenen Butter mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen.

Den Kuchen auf den Rost (im *untere Drittel*) in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit ca. ca. 60 Minuten. Danach im Ofen ca. 20 Minuten ruhen lassen!



Anmerkungen:

*Wer die Quarkfüllung nicht ganz so fest haben möchte, kann zu dem Quark mit 300g Naturjoghurt auffüllen dann wird die Füllung lockerer.

Ich nehme die Mischung 500g Quark und 300g Naturjoghurt. Dann ist es halt kein „Original" mehr, sondern Zupfkuchen Russischer „Art", dafür schmeckt es besser!

**Um den Kuchen später besser vom Boden lösen zu können, verwende ich für den Boden der Springform ein Backpapier!
Vorgehensweise:"den Ring der Form lösen, Backpapier auf den Boden legen, Ring darüber und einspannen. Das Überstehende Papier abschneiden!"

***Tipp: Damit die Zupfstücke nicht in der Füllung versinken, den Kuchen ca. 10-15 Minuten Backen lassen und erst dann die Stücke darauf verteilen!