

Russischer Zupfkuchen - die schokoladige Variante des Käsekuchens

Manchmal reicht der Standard-Käsekuchen einfach nicht aus. Dann muss der russische Zupfkuchen herhalten, der mit seinem leckeren buttrigen Schokoladenboden und -stücken ein ganz anderes Geschmackserlebnis bietet! Der russische Zupfkuchen ist genauso wie normaler Käsekuchen kein Hexenwerk und mit den richtigen Zutaten gelingt er einfach immer! Allerdings ist er zugegeben ein wenig aufwändiger als ein normaler Rührkuchen. Im Gegensatz zu meinem normalen Käsekuchen, ist hier die Quarkmasse etwas fester und enthält keine Sahne. Denn die Teigstückchen sollen ja nicht absinken... ☐ Aber genug gefaselt, hier kommt das Rezept!

Zutaten:

Für den Mürbeteig

- 375g Weizenmehl Typ 405
- 2TL Backpulver
- 35 Backkakaopulver
- 1 Prise Salz
- 180g Zucker
- 1 Ei
- 200g kalte Butter, in kleinen Stückchen

Für die Quarkmasse

- 150g Butter
- 3 Eier
- 500g Magerquark
- 150g Zucker
- 1 P. Vanillezucker (wie ihr den selbst herstellen könnt, könnt ihr hier nachlesen!)
- 1 P. Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 TL abgerieben Zitronenschale (von einer heiß abgewaschenen Bio-

Zitrone!)

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel (oder wer mag auf die saubere Arbeitsplatte geben) und erst mit den Knethaken des Mixers (auf der Arbeitsplatte geht das natürlich nicht!) vermengen und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Dieser sollte in Frischhaltefolie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, bevor er weiterverarbeitet wird.

Während der Mürbeteig im Kühlschrank "chillt" die Quarkmasse zubereiten und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dafür die Eier trennen und das Eiweiß mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Butter im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Alle anderen Zutaten, also Quark, die Eigelbe, der restliche Zucker, das Puddingpulver und die Zitronenschale gut verrühren. Dann die lauwarme noch flüssige Butter unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

2/3 des Mürbeteigs kurz durchkneten, sodass er elastisch wird und auf wenig Mehl oder einer Backmatte zu einem großen Kreis (>30cm) ausrollen. Diesen in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) legen und einen Rand bilden. Die Quarkmasse einfüllen und den restlichen Mürbeteig auf den Kuchen "zupfen" (daher der Name). Einfach Stücke vom restlichen Teig abreißen und auf der Quarkmasse verteilen. Den Kuchen jetzt 40-45 Minuten im Ofen backen. Ich muss bei unserem Ofen die Temperatur in der letzten Viertelstunde immer etwas herunterregeln, weil er sonst zu dunkel wird. Aber das ist sicherlich bei jedem Ofen anders - das muss man einfach ausprobieren!



Gutes Gelingen und guten Appetit!

Eure Paula
