

## Russischer Zupfkuchen aus der Springform

### Zutaten für 26 cm Springform:

#### Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter (oder Margarine)
- 2 Eier
- 50 g Kakaopulver
- ½ Päckchen Backpulver



#### Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 85 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib den Zucker, die Butter, Eier, Kakao, Backpulver und Mehl in eine Schüssel. Knete sie zu einem feinen Teig.

*Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe*

2. Nimm dir eine Springform, fette sie gut ein und verteile dann 2/3 des Teiges darin. Drücke den Teig mit sauberen Fingern gut fest und forme auch einen kleinen Rand.
3. Mixe für die Füllung den Quark mit Zucker, Butter, Eiern, Vanillezucker und Puddingpulver cremig.

*Thermomix: 2 Minuten / Stufe 3.*

4. Verteile die Quarkmasse auf dem Teig.

5. Zupfe den restlichen Teig in Stückchen und verteile sie auf der Füllung. Wer besonders kreativ ist oder einen bestimmten Anlass für den Kuchen hat, kann für die Kuchendecke auch Figuren wie kleine Herzen aus dem Mürbeteig ausstechen und auf den Kuchen geben.
6. Backe den Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen bei **175°C Ober-/Unterhitze** für etwa **60 Minuten**.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).