www.kleineskuliversum.com

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

ZUTATEN

Für den Boden

200g Mehl
1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
100g Zucker
1 Ei
100g Butter, zimmerwarm
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Käsemasse

500g Quark (wäisse Kéis)
150g Butter
150g Zucker
1 EL Maisstärke
2 Eier
1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und bis zur Verwendung luftdicht im Kühlschrank aufbewahren
2. Für die Käsemasse die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen
3. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und das Mark der Vanilleschote hineingeben
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
5. Eine Kuchenform einfetten und den dunklen Teig auf den Boden der Form verteilen und gleichmässig andrücken. Dabei auch den Rand damit auskleiden. Hebt etwas Teig auf
6. Die Käsemasse hineingeben und den restlichen Teig fein Zupfen und über den Kuchen verteilen
7. Den Kuchen für 45 Minuten im Backofen backen und auf einem Abkühlgitter abkühlen lassen

© Kleines Kuliversum