

Russischer Zupfkuchen



- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 180 g Zucker
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 270 g Butter
- 5 Eier
- 500 g Magertopfen
- 200 g süße Schlagobers
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- 1.** Mehl und Backpulver miteinander vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und gesiebten Kakao zufügen. 200 g Butter und 3 Eier dazumischen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2.** Etwa 1/4 des Teiges beiseite stellen. Den Rest in eine Springform drücken, sodass der Boden bedeckt und der Rand ebenfalls ausgekleidet ist.
- 3.** Für die Füllung restliche Butter aufmixen. Mit Topfen, Schlagobers, Eiern und restlichen Zutaten gut verrühren.
- 4.** Masse in die Springform füllen. Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
- 5.** Den Kuchen im Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa eine Stunde backen.