

# Russischer Oster-Zupfkuchen

von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)

## Zutaten Teig:

- 300 g Butter, in Stücken
- 225 g Zucker
- 525 g Mehl
- 45 g Kakaopulver
- 1  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- 2 Eier

## Zutaten Füllung:

- 270 g Butter, weich, in Stücken
- 300 g Zucker
- 6 Eier
- 750 g Magerquark
- 2 TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver



## Zubereitung:

200 g Butter, 150 g Zucker, 350 g Mehl, 30 g Kakao, 1 TL Backpulver und 1 Ei in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** kneten und mit dem Spatel nach unten schieben.

Dann weitere **10 Sek./Stufe 6** kneten und aus dem Mixtopf nehmen. Teig mit den Händen durchkneten und gleichmäßig auf dem großen, flachen Baker (oder großen Ofenzauberer) verteilen.

100 g Butter, 75 g Zucker, 175 g Mehl, 15 g Kakao,  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver und 1 Ei in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** zu einem Teig verarbeiten, aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen und kühl stellen.

**Backofen auf 180°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.**

Butter, Zucker, Eier, Quark, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 5** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **10 Sek./Stufe 5** verrühren und auf den Boden geben.

Den restlichen Teig auf der bemehlten Teigmatte ausrollen, österliche Motive ausstechen und auf der Füllung verteilen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene **ca. 40 Minuten backen**, aus dem Ofen nehmen und in der Form auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Tipp:** Ihr könnt den Kuchen natürlich, je nach Jahreszeit, auch mit mit anderen Ausstechern (Weihnachten = Sterne) oder mit Buchstaben verzieren. Oder Ihr macht einen klassischen Zupfkuchen, reißt den zweiten Teig einfach in kleine Stücke und verteilt die, wie Flecken, auf der Quarkmasse.

### **Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,

Eichenweg 55, 33178 Borcheln, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de) [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)