



## **Russischer Zupfkuchen**

### **Dunkler Mürbteig:**

- 110 g Zucker
- 110 g Butter
- 1 Ei
- 220 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1/2 Pkg. Backpulver

### **Topfenmasse:**

- 4 Eier
- 700 g Quark
- 100 g Zucker
- 40 g Weizenstärke
- 170 ml Speiseöl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von einer unbehandelten Zitrone

### **Zubereitung:**

Zuerst bereiten wir einen Mürbteig zu. Dazu verkneten wir die Zutaten zu einem Teig. Diesen lassen wir im Kühlschrank rasten, bis wir die Fülle fertig haben.

Für die Fülle schlagen wir das Eiweiß und 100g Zucker cremig (siehe Tipp).  
Kühlstellen.

Restliche Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer glattrühren. Das geschlagene Eiweiß unterheben.

### Fertigstellung:

Mit 2/3 des Mürbteiges die gefettete Form auslegen und andrücken.

Die Topfenmasse einfüllen. Aus dem Restlichen Mürbteig keine Stücke abreißen, ein bisschen platt drücken und auf die Topfenmasse geben.

Backen: ca. 45 min bei 200°C (Umluft 180°C) Immer schön schauen das der Kuchen nicht zu dunkel wird, jedes Backrohr ist anders.

### Tipp:

Das Eiweiß nur cremig schlagen, nicht steif!

Das hat folgenden Hintergrund: Man muss sich die Eiweißbläschen wie Luftballons vorstellen. Wenn ich sie schon vor dem Backen zu sehr "aufblase", dann reißen sie im Ofen wenn sie sich ausdehnen. Die Folge davon ist, das der Kuchen sehr hoch treibt und nach dem Backen wieder stark zusammenfällt. Man hat dann weniger Volumen weniger Lockerung.

Ich wünsche Euch gutes Gelingen.

Eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)