



## Russischer Zupfkuchen

---

### Zutaten für Mürbeteige:

400 g Mehl 405 oder 550  
200 g Zucker  
200 g Margarine  
3-4 EL Kakao  
2 Eier  
1 Pck. Backpulver

### Füllung:

125 g Margarine  
150 g Zucker  
4 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
500 g Quark  
1 Pck. Puddingpulver  
1 Becher Sahne (200 g)

### Zubereitung:

*Mürbeteig für Boden und Streusel herstellen.*

2/3 des Teigs für den Boden, knapp 1/3 Teig für die Streusel weglassen.  
Fett, Zucker und Eier schaumig rühren, Quark und andere Zutaten dazurühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Die Füllung auf den Boden geben und das zurückgelassene 1/3Teig für Streusel zerrupfen und darüber geben.  
Für Springform 26 – 28 cm Durchmesser.  
Backzeit: ca. 1 Stunde  
bei 175 – 200° C backen.