



Russischer Zupfkuchen vom Sternekoch

Das Mehl mit der Stärke, dem Backkakao und dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Den Puderzucker und die fein geriebene Schokolade dazugeben. Butter in Würfeln, Eier und Salz dazugeben und schnell mit kühlen Händen zu einem Teig verkneten. Kalt stellen. Nach der Ruhephase Boden und Rand (3/4 hoch) einer 26er Springform mit dem Teig auskleiden. ¼ vom gesamten Teig vorher abnehmen und aufheben, um ihn später auf die Quarkmasse, in Stücke zerzupft, zu verteilen.

Der Teig lässt sich etwas schwer verarbeiten, da er durch die Schokolade und die Butter schnell weich wird. Also schnell arbeiten.

Für die Füllung Zucker und Eier leicht anschlagen, die Masse soll leicht cremig sein. Den Quark auf die Eimasse geben, das Vanillemark und das Salz dazugeben, mit der Stärke bestäuben. Verrühren, dann die zerlassenen Butter einarbeiten und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen.

Die Masse auf den Teig geben. Den restlichen Teig zerzupfen und auf der Quarkmasse verteilen.

Auf der 2 Schiene von unten, bei 150°C Umluft ca. 60 min. backen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 375



Zutaten für 1 Portionen:

180 g	Mehl
50 g	Speisestärke
20 g	Backkakao
120 g	Puderzucker
140 g	Butter
1 großes	Ei(er)
50 g	Schokolade, mind. 80% Kakao
1 Prise(n)	Salz
2 TL, gestr.	Backpulver

Für die Füllung:

140 g	Puderzucker
3 große	Ei(er)
500 g	Quark oder Schichtkäse
175 ml	Sahne, geschlagen
	Vanilleschote(n), ausgekratztes Mark
60 g	Butter, zerlassene
20 g	Speisestärke
1 Prise(n)	Salz

Rezept von: dirkfenske