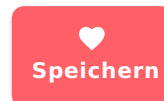


... > Zubereitungsarten > Backen

# Russischer Zupfkuchen



Rikes Backschule - Kuchen, die jeder mag, für eine 26er Springform

★★★★★ **4.83** (1.099 Bewertungen)

 **649** Kommentare

 20 Min.  simpel  03.11.2014  6659 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

### Für den Teig:

300 g Mehl

30 g Kakaopulver, ungesüßt

2 TL, gestr. Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

150 g Butter

Fett

### Für die Füllung:

250 g Butter

500 g Magerquark

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
6659	138,18 g	391,22 g	643,78 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

- 🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten
- 🕒 Ruhezeit ca. 30 Minuten
- 🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde
- 🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 Minuten

Das Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Kugel formen und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Inzwischen für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten. Die Hälfte des Teiges mit einem Nudelholz ausrollen (wer lieber einen etwas dickeren Boden mag, kann auch 2/3 des Teiges verwenden) und eine 26er Springform damit auskleiden. Dabei sollte ein ca. 2 cm hoher Rand entstehen.

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, dem Mark einer Vanilleschote, den Eiern, dem Puddingpulver und der zerlassenen Butter mit einem Schneebesen zu einer gebundenen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Rezept von

Chefkoch-Video

## Weitere Rezepte von Chefkoch-Video

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

09.07.2021 09:30

Constanze-Mo

Ich mache immer nur die Hälfte vom Schokoteig.

[Antworten](#)

---

06.06.2021 09:57

Rapsfeld

Mit kleinen Abwandlungen wirklich lecker. Für die Füllung nur 100g Butter genommen, dafür noch 1 Becher süße und 1 Becher saure Sahne hinzugefügt. Vom Teig hatte ich noch was übrig, das schlummert jetzt im Gefrierfach. Leider ist mir der Kuchen eingerissen - wie bei jedem Käsekuchen. Das scheint mal mehr und mal weniger mein Los zu sein, aber das ändert ja nichts am Geschmack.

[Antworten](#)

---

05.06.2021 17:17

diedirekte1

Der Kuchen ein Gedicht. Entgegen der Fertigpackung sehr aromatisch und recht einfach nachzubacken. Hatte doppelte Menge für ein Blech genommen und die Deko mit Ausstechformen gefertigt.

[Antworten](#)

---

29.05.2021 19:33

nadine96gina

Hab aus versehen die Butter für die Füllung vergessen. Gefehlt hat sie aber nicht, der Kuchen war trotzdem sehr lecker. Vielleicht sogar leckerer als mit der vielen Butter.

Sehr leckerer Kuchen! Aber die Butter für die Füllung kann man ohne Probleme weg lassen.

**Antworten**

---

27.05.2021 17:39

janine\_gloeckner

Sehr sehr lecker. Familie war begeistert. Wird auf jeden Fall öfter gebacken.

**Antworten**

---

---

---

15.11.2015 23:21

QueenCook

Ich habe das Puddingpulver vergessen, aber der Kuchen war trotzdem der Hammer!

**Antworten**

---

04.10.2015 08:03

Hüntja

Sehr sehr lecker. Familie war total begeistert. Wird auf alle Fälle wieder gebacken.

**Antworten**

---

20.05.2015 23:51

AlkeHinz

Wann gibt es denn neue Rezepte? :-)

**Antworten**

---

22.05.2015 10:31

Chefkoch\_KatjaG

Hallo alkeHinz,

ganz bald, die neuen Folgen sind in Arbeit ;)

Viele Grüße,

Katja Grünschow / Chefkoch.de

**Antworten**

---

13.09.2017 23:27

Littleprincesstine

Rezept heute ausprobiert super lecker och bin total begeistert

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)



## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[bimbibab rezepte](#), [chicken rezepte](#), [gnochi rezepte](#), [johannisbeer-schmand-kuchen rezepte](#), [kirschmuffins rezepte](#), [koriander rezepte](#), [lecker rezepte](#), [magenbitter rezepte](#), [putenbrust rezepte](#), [struwen rezepte](#)