

2.1 Russischer Zupfkuchen

Menge	Zutaten	Schritt
200g 400g 1Pkg 200g 40g 1	Butter Mehl Backpulver Zucker Kakao-Pulver Ei	1
125g 250g 1Tbl 2Pkg 1Pkg 5	Butter Zucker Grieß Vanille-Puddingpulver (z. kochen) Vanille-Zucker Eigelb	2
500g 250g 1Tbl	Magerquark Speise/Sahne-Quark Zitronensaft	3
5	Eiweiß	4

Die Schritt-1 Zutaten am besten mit den Händen zu einem Teig vermengen. Die Backform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. Mit $\frac{3}{4}$ des Teiges den Boden und den Rand der Form auslegen.

Die Schritt-2 Zutaten miteinander verrühren. Vom Quark das Wasser abgießen und Schritt-3 Zutaten unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die verrührten Schritt-2/3 Zutaten heben. Dann die Masse in die ausgelegte Backform geben. Das restliche Viertel des Teiges darüber zerzupfen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene 65min backen. Dann Herd ausschalten und Kuchen im Ofen lassen bis dieser abgekühlt ist, so fällt der Kuchen nicht ein!