



Klassischer Zupfkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 35min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Butter | 350 g |
| Zucker | 300 g |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Kakaopulver | 4 EL |
| Backpulver | 2 TL |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Schlagsahne | 100 ml |
| Vanillepuddingpulver | 37 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe

1. In einer Schüssel 150 g Butter mit 150 g Zucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig verrühren. 1 Ei untermengen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterkneten. Knapp 1/3 vom Teig abnehmen und zugedeckt kühl stellen.
2. Übrigen Teig mit leicht bemehlten Fingern in eine gefettete Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig kühl stellen.
3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
4. Für die Füllung in einer Schüssel 200 g Butter, 150 g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. 3 Eier trennen und Eigelb unterschlagen. Zitronensaft, -schale, Quark und Sahne zugeben. Vanillepuddingpulver kurz unterrühren.
5. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen und locker unter den Teig heben. Creme auf dem Schokoboden in der Form verteilen. Übrigen Teig in Streusel zupfen und auf der Creme verteilen.
6. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 55–60 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und russischen Zupfkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 374 kcal |
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 21 g |