



Russischer Zupfkuchen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 30 Min.

Wartezeit: 
ca. 30 Min.

Zutaten

Für 1 Blech (ca. 32 Stück)

Für den dunklen Teig:

300 g Mehl (Type 405)
25 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
5 kinder Riegel
135 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
130 g Butter
1 Eier (Größe M)

Für den hellen Teig:

665 g Speisequark
3 Eier (Größe M)
1 Pk. Puddingpulver
165 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
250 g Butter

Utensilien:

Schüsseln, Sieb, Messer,
Brett, Topf, Herd,
Handrührgerät (Knethaken),
Nudelholz, Backofen,
Backblech, Backpapier

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den dunklen Teig Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. kinder Riegel klein hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker, zerlassene Butter und Eier hinzufügen und mit dem Handrührgerät verkneten.

2. Schritt:

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech ausrollen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200° C / Umluft: 175° C).

3. Schritt:

Für den hellen Teig Quark, Eier, Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und in den hellen Teig unterrühren. Den hellen Teig auf dem dunklen Teig verteilen und glatt streichen. Den restlichen dunklen Teig in kleine Stücke zerzupfen und auf dem hellen Teig verteilen.

4. Schritt:

Zupfkuchen für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Zupfkuchen in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und servieren.

Nährwerte:

Portionen: 32
Pro Portion: 63 g
Pro Portion: 210 kcal

