

Russischer Zupfkuchen in der Winteredition



Nicht nur die Sterne, sondern auch der leichte Geschmack nach Zimt und Lebkuchen geben diesem Klassiker eine weihnachtliche Note.

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten für den Schokoteig

200 g Butter
180 g brauner Zucker
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 1/2 TL Backpulver
400 g Mehl
50 g Kakao
2 Eier (Zimmertemperatur)
2 EL Milch

Zutaten für die Füllung

1 kg Quark
200 g Zucker
200 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
4 Eier (Zimmertemperatur)
4 EL Mehl
Mark 1 Vanilleschote
1 1/2 TL Zimt
Abrieb einer unbehandelten Orange

Außerdem

Frischhaltefolie
Ausstecher in Sternform (unterschiedliche Größen)

Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
3. Für den Schokoteig außer der Milch alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen, bis sich eine krümelige Masse bildet.
4. Jetzt die Milch langsam unterrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. 2/3 des Teigs zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie größer als der Durchmesser der Backform ausrollen . Die Teigplatte in die Backform legen und die Ränder gleichmäßig andrücken. Restteig in Frischhaltefolie verpacken und mit der gefüllten Backform in den Kühlschrank stellen.
6. Quark ungefähr 5 Minuten cremig rühren.
7. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
8. Crème fraîche und Sahne zugeben und wieder verrühren.
9. Alle restlichen Zutaten zur Crème geben und gut unterrühren.
10. Füllung auf den Kuchenteig geben und Ränder auf die gleiche Höhe

herunterdrücken.

11. Den übrig gebliebenen Teig ausrollen und Sterne ausstechen.
12. Den Kuchen mit den Sternen (auch übereinander) belegen.
13. Backzeit ca. 1 Stunde. Der Kuchen ist fertig, wenn die Füllung nicht mehr wackelt beim Hin- und Herschieben.
14. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.