

Russischer Sternen-Zupfkuchen

Aromatischer Kakaomürbeteig mit cremiger Käsekuchenfüllung! Der beliebter Klassiker lässt sich rasch und unkompliziert zubereiten und schmeckt immer köstlich! Belegt mit formschönen Kakaosternen sieht der köstliche Kuchen gleich doppelt lecker aus!

Für das Rezept gibt es eine [Videoanleitung](#)

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

200g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

160g Zucker

1 Ei

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan (In der Universalmehlmischung von *Tanjas glutenfrei* ist Xanthan bereits enthalten und dies muss somit nicht mehr extra zugefügt werden.)

50g Kakaopulver, ungesüßt

1 P. Backpulver

Füllung:

500g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

140g Zucker

1 P. Vanillezucker
80g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
3 Eier
1 P. Vanillepuddingpulver

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen.
2. Eine kleine Teigmenge, etwa ein Viertel, abnehmen und beiseite legen. Die große Teigmenge in eine ungefettete Springform verteilen, Rand hochziehen und 30 Minuten kühl stellen.
3. Aus allen Zutaten für die Füllung eine geschmeidige Masse mit dem Handrührgerät oder Schneebesen herstellen. Diese auf den Mürbeteig streichen.
4. Das Teigviertel auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Die Teigsterne auf der Quarkmasse verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken, damit dieser nicht zu dunkel wird.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für den Belag 450g Quarkersatz auf Sojabasis anstatt Quark einsetzen, Butter durch vegane Margarine tauschen und Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden. Milcheiweißfreie Ersatzprodukte sind im Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

Nicht nur zur Weihnachtszeit ist der Zupfkuchen mit Kakaosternen ein toller Hingucker!



Falls vom Belag Teig übrig bleibt, so können köstliche Kakao-Plätzchen daraus hergestellt werden. Die Backangaben lassen

sich prima von diesem [Rezept](#) ableiten.

