

Russischer Zupfkuchen

Die köstliche Kombination aus Kakaomürbeteig und der zarten Käsekuchenmasse lässt Herzen höherschlagen! Der beliebte Klassiker lässt sich rasch und unkompliziert zubereiten und schmeckt immer köstlich! Übrigens, der leckere Kuchen lässt sich bestens einfrieren und so empfiehlt sich die Herstellung vom Zupfkuchen in einer 30er Springform bestens ☐ Das Rezept für eine 30er Springform ist am Rezeptende notiert.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
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

50g Kakaopulver, ungesüßt

1 P. Backpulver

Für die 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 abnehmen und beiseitelegen. 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. Aus dem kleinen Teigrest krümelige Stückchen 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.

Maisfrei – Tipp: Für den Teig eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. Anstatt Vanillepuddingpulver Reisstärke von z.B. Werz verwenden.

Für eine Springform mit 30cm Durchmesser:

Für den Teig:

265g kalte Butter (ggf. laktosefrei) ODER vegane Margarine

215g Zucker

1 Ei

330g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 390g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

65g Kakaopulver, ungesüßt

1 P. Backpulver

Für die Füllung:

665g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei) ODER 600g Quarkersatz
auf Sojabasis

190g Zucker

1 P. Vanillezucker

110g flüssige Butter (ggf. laktosefrei) ODER vegane Margarine

265ml Sahne (ggf. laktosefrei) ODER Mandel Cuisine

4 Eier

1,5 P. Vanillepuddingpulver



