



Ein Quarkkuchen, der himmlisch leicht auf der Zunge vergeht und blitzschnell zubereitet wird: Mit dem russischen Zupfkuchen erntet Roswitha Sauermann immer Beifall.

Das Rezept des Monats

Russischer Zupfkuchen

Schmeckt ohne Backmischung viel besser: Unsere Mieterin Roswitha Sauermann aus Sontra wohnt seit 1977 bei der Wohnstadt – bald genauso lange ist ihr Russischer Zupfkuchen das Lieblingsrezept ihrer Familie.

Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!

Welches Gericht kochen Sie am liebsten?
Welcher Kuchen ist einfach und doch unschlagbar gut? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie 50 Euro.
Rezept einsenden an:
Redaktion „füreinander“
Schaumainkai 47
60596 Frankfurt am Main

Zutaten:

Teig:

200 g Margarine
150 g Zucker
1 Ei
350 g Mehl
1 Päck. Backpulver
50 g Kakao

Füllung:

200 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
500 g Quark
1 Päck. Vanillinzucker
1 Päck. Vanillepudding

Und so geht's:

Margarine und Zucker verrühren, alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem Knetteig vermengen. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Vorher einen kleinen Rest für die Flecken herauszupfen und zurückbehalten. Danach alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Teig geben. Den Rest braunen Teig als Flecken auf die Füllung drauflegen. Jetzt ab damit in den Ofen: 60 – 70 Minuten bei 175 Grad.