

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Russischer Zupfkuchen

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 20 – 22 cm

Für den Teig:

100 g Kokosöl + etwas mehr
100 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao
100 g Dinkelmehl Type 630
100 g Buchweizenmehl
20 g schwach entöltes Backkakaopulver
2 TL Reinweinstein-Backpulver
1 Prise Salz
50 g Rohrzucker
1 Ei

Zutaten für die Füllung:

250 g Quark (40 % Fett)
200 g Saure Sahne
50 g Rohrzucker
2 Eier
Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Speisestärke
1 Prise Salz

So wird's gemacht

- 01** Für den Teig Kokosöl und Schokolade bei leichter Hitze in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Gründlich verrühren und zum Abkühlen zur Seite stellen.
- 02** In einer Schüssel Dinkelmehl mit Buchweizenmehl, Kakao, Backpulver und Salz vermischen.
- 03** Den Rohrzucker und das Ei zu den trockenen Zutaten geben. Dann nach und nach die Kokosöl-Schokoladenmischung dazu gießen und alles gründlich zu einem Teig verkneten.
- 04** Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 05** Für die Füllung die Eier trennen. In einer weiteren Schüssel Quark mit Saurer Sahne, Rohrzucker, Eigelben, Vanillemark und Speisestärke verrühren.
- 06** Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die Quark-Creme heben.
- 07** Eine Springform mit etwas Kokosöl einfetten. Mit zwei Dritteln des Teiges die Form dünn an Boden und Wänden auskleiden.

08 Die Quarkfüllung gleichmäßig hineingeben und den verbliebenen Teig zum Abschluss als Streusel darüber „zupfen“.

09 Den Zupfkuchen auf mittlerer Schiene für ca. 1 Stunde backen, bis die Quark-Füllung festgeworden ist. Sollte der Kuchen etwas zu braun werden, ggf. mit Backpapier abdecken.

10 Nach dem Backen auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.