

Zupfkuchen mit Früchten

Hallo! Schon wieder Wochenende?! Die Wochen und auch die Ferien
wirden nur so dahin für unsere Lieben haben wir für das
Wochenende eine Kuchen gebacken - diesmal einen russischen
Zupfkuchen.



Ich habe zum ersten Mal einen Zupfkuchen gemacht, dafür aber
gleich zweimal an einem Tag. Wieso? Erzählt Ich Euch noch!



Aber vorerst mal zum Rezept:

Zupfkuchen mit Früchten

Zutaten:

400 g Mehl

1/2 P. Backpulver

200 g Staubzucker

1 Ei

50 g Kakaopulver

200 g kalte Butter (in Stücke geschnitten)

Füllung:

250 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Puddingpulver Vanille

500 g Topfen 20% Fett

3 Eier

2 Hände voll Beerenfrüchte (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Mehl und Backpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In einer Vertiefung einrücken, übrige Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/2 Stunde kalt stellen. Die Füllung Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zu einer glatten Masse mit weiterem Rühren zugeben und alles zu einer glatten Masse mixen. Den Boden einer Springform befeilen. Ca. 2/3 des Teiges in die Form zugeben, Plagel vom Teig und ca. ein Drittel überlappend ablegen. Am Rand den Teig gut andrücken. Die Früchte darauf verteilen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. In der unteren Hälfte des Rohres bei 190°C ca. 35 min backen. Die Füllung ist nach der Backzeit noch etwas "schwappelig" fest. Nach dem Erkalten ist die Fülle ganz fest.





So jetzt erzähle ich Euch noch warum ich den Zupfkuchen gleich zum Hintereinander gebacken habe.





Mir hat zwar das Herz geblutet, aber der Kuchen war absolut nicht genießbar. Meine Tochter hat schon Bedenken angemeldet, dass mir das nächste Kuchen wieder passieren könnten. Ich hab 100 versichert, dass mir wieder bei dem gefüllten Kuchen die passiert ist und sie sich somit die nächsten 100 Kuchen keine Sorgen machen muss. Obwohl, Missgeschicke passieren immer mal.