Zupfkuchen mit Früchten

Hallo!

Schon wieder Wochenende?! Die Wochen und auch die Ferien fliegen 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? Erzähl 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. Vertiefung eindrücken, übrige Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/2 Stunde kalt stellen.

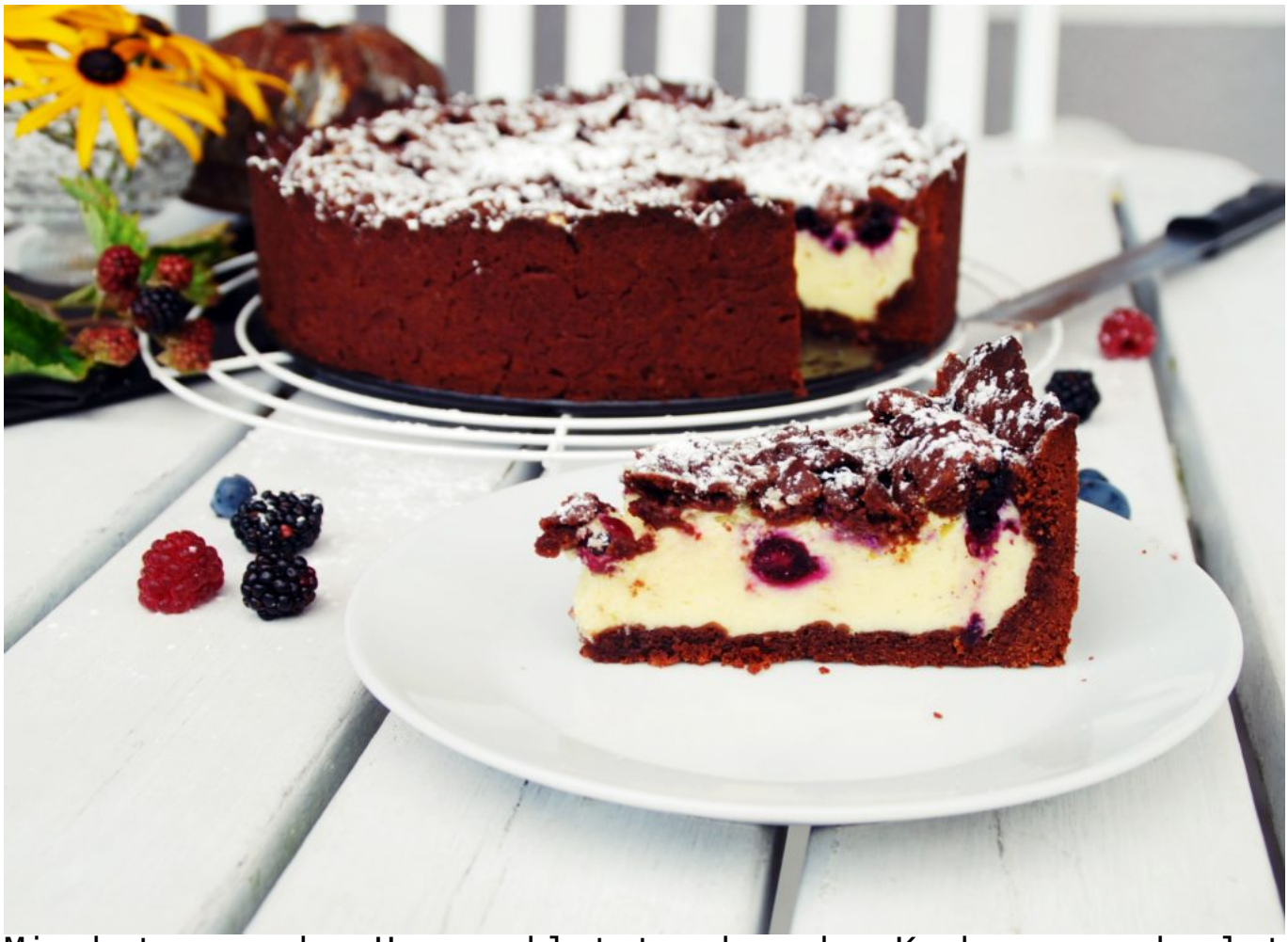
Für die Füllung Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Übrige Zutaten unter weiterem Rühren zufügen und alles zu einer glatten Masse mixen.

Den Boden einer Springform befetten. Ca. 2/3 des Teiges in die Form zupfen. Dabei vom Teig ca. 1 cm große Stücke abreißen, etwas flachdrücken und einzeln überlappend auflegen. Am Rand den Teig gut andrücken.

Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Früchte darauf verteilen. Den restlichen Teig darüberzupfen. In der unteren Hälfte des Rohres bei 190 °C ca. 55 Min backen. Die Füllung ist nach der Backzeit noch etwas “schwappelig”, das ist aber normal. Nach dem Erkalten ist die Fülle ganz fest.

So jetzt erzähle ich Euch noch warum ich den Zupfkuchen gleich 2mal hintereinander gebacken habe.

Nein, nicht weil den ersten gleich meine Familie verputzt hat. Das wäre ja noch schön gewesen.
Nein, ich habe die Eier in der Füllung vergessen!!! Zuerst ist es mir gar nicht aufgefallen. Aber als der Kuchen sogar nicht aufgehen wollte und die Fülle nicht mal am Rand fest wurde, kam mir das etwas komisch vor. Und da kam ganz leicht der Verdacht, dass ich eventuell etwas vergessen habe könnte. Und nach nochmaligem Durchsehen des Rezeptes war ich mir sicher – die 3 Stück Eier sind nicht drinnen.



Mir hat zwar das Herz geblutet, aber der Kuchen war absolut nicht genießbar. Meine Tochter hat schon Bedenken angemeldet, dass mir das beim nächsten Kuchen wieder passieren könnte. Ich habe ihr versichert, dass mir das bei den gefühlten 100 letzten Kuchen nie passiert ist und sie sich somit die nächsten 100 Kuchen keine Sorgen machen muss.

Obwohl, Missgeschicke passieren immer mal.