

Russische Zupftorte (Meike Schlupp)

für den Teig:

400 g Mehl
200 g Butter
200 g Kristallzucker
40 g Kakao
1 Ei
1 Päckchen Backpulver

für die Füllung:

250 g Butter
250 g Kristallzucker
500 g Magerquark
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver¹ (ohne Zucker)

Aus dem ersten Teil der Zutaten einen Knetteig herstellen und mit 2/3 des Teigs eine Springform auslegen (Ø ca 26 cm).

Aus den Zutaten für die Füllung eine sämige (zähflüssige, dickflüssige) Masse herstellen und auf den Teig geben.

Das restliche Drittel des Teiges darauf zupfen und bei 200°C (bzw. 175°C Umluft) ca. 1 Stunde backen.

¹ Vanillepuddingpulver: Vanillepuddingpulver (engl. vanilla pudding powder, franz. poudre vanille de pudding, ital. Polvere vaniglia del pudding, span. Polvo poner vainilla del pudin) besteht aus Stärke, Salz, Vanillearoma und anderen Aromastoffen. Es ist vielfach einsetzbar und nicht nur zum Pudding kochen geeignet. Es wird z.B. auch beim Backen von Kuchen, als Kuchen- und Tortenfüllungen und für Tortenbeläge verwendet. Mit Quark oder Joghurt kann man es zu leckeren Desserts verarbeiten. Anstelle von Milch kann man Vanillepuddingpulver mit Saft oder Wein anrühren und als Dessertcreme oder Sauce zubereiten. Man kann auch Kompott oder Grütze mit Vanillepuddingpulver binden. Rührt man es mit mehr Milch an als angegeben, wird eine Vanillesauce daraus. Die schöne gelbe Farbe des fertigen Puddings kommt durch den Zusatz von Farbstoffen.