

Das Rezept der Woche

Lecker: Die Bündler Bloggerin Damaris Bollmann präsentiert Russischen Zupfkuchen vom Blech

■ **Bünde** (ais). Die Bündlerin Damaris Bollmann (23, Foto) ist erfolgreiche Food-Bloggerin und veröffentlicht zwei bis dreimal pro Woche leckere Rezepte für Kuchen, Torten, Desserts, Cupcakes und vieles mehr auf ihrer eigenen Internetseite *schokokussundzuckerperle.de*. Ihre Fangemeinde besteht aus mehr als 19.000 Personen.

Als besonderen Service für die Leser der *Neuen Westfälischen* veröffentlichen wir jede Woche leckere Rezepte aus dem Internet-Blog „Schokokuss und Zuckerperle“ zum Nachmachen und Ausprobieren. Heute zeigen wir ein Rezept für einen Klassiker: Russischer Zupfkuchen vom Blech.

MAN BRAUCHT:

Für den Teig:

- ◆ 425 g Mehl
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 160 g Zucker
- ◆ 2 Pk. Vanillezucker
- ◆ 40 g Kakao
- ◆ 2 Eier
- ◆ 250 g Butter

Für die Quarkcreme:

- ◆ 1 kg Magerquark
- ◆ 260 g Butter
- ◆ 2 Pk. Vanillepuddingpulver
- ◆ 190 g Zucker
- ◆ 4 Eier

SO WIRD'S GEMACHT:

- ◆ Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Kakao mischen.
- ◆ Eier und Butter schaumig schlagen und unter die Mehlmischung geben. Gut verrühren und zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
- ◆ Für die Quarkcreme einfach den Magerquark, das Puddingpulver und den Zucker verrühren.
- ◆ Die Butter zum Schmelzen bringen. Sobald sie abgekühlt ist, zusammen mit den Eiern zum Quark geben. Alles gut verrühren.
- ◆ Den Teig in drei Stücke teilen. Zwei Drittel des Teigs auf dem Backblech verteilen und andrücken (dabei keine Ränder formen). Die Quarkmasse darauf gießen und gleichmäßig verteilen.
- ◆ Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen, diese etwas andrücken und auf dem Quark auslegen, so dass ein hübsches Muster entsteht.
- ◆ Den Kuchen etwa 45 Minuten auf 180 Grad Celsius backen. Je nach Backform eventuell länger.



Ein Anblick, der Appetit macht: Der russische Zupfkuchen der Bündler Bloggerin.

FOTO: BOLLMANN