



RUSSISCHER ZUPFKUCHEN / CHOCOLATE CHEESECAKE

ca 22cm Springform / 8 inch spring form

Zutaten Boden

200g Mehl
5 EL Backkakao
70g Zucker
80g Butter, zimmerwarm
1 Ei
½ Pck. Backpulver
Prise Salz

Zutaten Käsefüllung

125g Butter, zimmerwarm
190g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 Eier
500g Quark, Magerstufe
200g saure Sahne
200ml Schlagsahne

Ingredients Crust

1 ½ cups flour
5 tbsp cocoa powder
1/3 cup sugar
1/3 cup butter, room temp.
1 egg
1 ½ tsp. Baking powder
Pinch of salt

Ingredients cheese filling

1 ½ sticks of butter
1 cup sugar
1 tsp vanilla extract
¼ cup instant vanilla pudding powder
3 eggs
2 ¼ cups creme fraiche
¾ cup sour cream
1 cup heavy cream

Zubereitung Boden

1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen
2. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig verkneten
3. die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten
4. mit den Händen eine Hälfte des Teiges in den Boden der Springform drücken und ebenfalls die Ränder hochziehen (circa 2 cm) bis der Teig einigermaßen gleichmäßig verteilt ist

Zubereitung Füllung

1. die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eiern schaumig schlagen
2. die Milchprodukte dazumixen und die homogene Masse auf den Schokoboden in die Springform gießen (Achtung: sehr flüssig)
3. den Kuchen für circa 30 min backen, Ofen öffnen und nun die andere Hälfte des Teiges zupfen und auf dem Kuchen verteilen (jeder Ofen ist anders, behalte den Kuchen im Auge und wenn er dir zu dunkel wird aber er noch zu flüssig ist, leg ein Stück Alufolie auf die Oberfläche und back ihn fertig)
4. für weitere 30 min backen
5. Kuchen sollte noch wackeln, wenn er aus dem Ofen kommt

Instructions Crust

1. heat oven to 375°F
2. place all ingredients for crust in a bowl and combine by hand
3. line springform with parchment paper and grease sides
4. press one half of the dough into pan with your hands until the bottom is evenly covered and pull up dough to 0.7 inch edges

Instructions Filling

1. beat butter, sugar, vanilla extract, instant vanilla pudding and eggs until light and fluffy

- 2. mix in the dairy products until there are no more clumps and pour on poppyseed filling into springform (attention: very liquid)**
- 3. bake for 30 min, open oven and pull chunks from the other half of the dough and place it on top of the cake (note: every oven is different, so keep an eye on your cake. If you think the top is getting too dark, but the cake is still too liquid, cover top with tin foil and bake until end)**
- 4. bake for another 30 min**
- 5. cake should still wobble when it comes out of the oven**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

