Russischer Zupfkuchen



Zutaten

Für eine Springform

Teig:
200 g Mehl
100 g Zucker
150 g Magarine
1 TL gemahlene Vanille
1 Pk. Backpulver
40 g Backkakao
1 Prise Salz
2 EL Pflanzenmilch

Füllung
500 g Sojajoghurt Vanille
1 Pk. Vanillepudding Pulver
1/2 TL gemahlene Vanille
70 g Zucker
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao, Salz und gemahlene Vanille in einer Schüssel vermengen. Margarine in kleinen Stücken nach und nach unterkneten. Falls der Teig zu trocken ist, esslöffelweise Pflanzenmilch dazugeben. ⅕ des Teigs für später beiseitelegen. Den restlichen Teig in einer gefetteten Springform verteilen, dabei den Boden bedecken und einen ca. 3 – 4 cm hohen Rand formen. Die Form mit dem Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Sojajoghurt, Vanillepuddingpulver, Zucker, Zitronensaft und gemahlene Vanille in einer Schüssel glattrühren. Die Füllung in die vorbereitete Springform auf den gekühlten Teig geben.
Den beiseitegelegten Teig in kleine Stücke zupfen und ungleichmäßig auf der Füllung verteilen.
Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 40 – 45 Minuten backen.
Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird.