

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Russischer Zupfkuchen mit Aprikosen

Freitag, den 09.08.2019

Für ca. 10 Stücke

Zutaten:

Für den Schokoladenmürbeteig

150 g Dinkelmehl (Type 630)
25 g Kakao
40 g Zucker
100 g Margarine
2 EL Haferdrink

Für die Käsecrème:

400 g Sojaquark
100 g pflanzlicher Frischkäse
30 g Speisestärke
1 Msp Vanille
120 g Zucker
80 g Margarine
10 ml Zitronensaft
5 Aprikosen



Zubereitung:

1. Eine Backform (Ø18 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Schokoladenmürbeteig Mehl, Kakao und Zucker mischen. Margarine und den Haferdrink zu einem Teig verarbeiten. 3/4 des Schokoladenmürbeteiges mit 4 cm hohen Rand in die Backform drücken. Den restlichen Teig für die Streusel zurückbehalten.
3. Für die Käsecrème ein Drittel des Sojaquarks mit Frischkäse, Stärke, Vanille, Zucker und Margarine glattrühren. Den Zitronensaft mit dem restlichen Sojaquark verrühren. 2 EL der Käsecrème auf dem Schokoladenmürbeteig verteilen. Aprikosen halbieren und auf die Käsecrème legen. Die restliche Käsecrème über die Aprikosen streichen. Den restlichen Schokoladenmürbeteig auf die Käsecrème krümeln.
4. Den Kuchen ca. 60-75 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.