

Zupfkuchen Sammlung

von Lara zusammen gestellt

Index

von alina1st	2
von Anna Katharina	4
von bloody_squirrel	5
von Chrissi09	6
von Dialog.....	10
von floo.....	11
von Hans60.....	15
von Jesusfreak.....	19
von Karaburun.....	20
von Lari.....	25
von Melanie Trittau.....	29
von Stetim	31

Inhaltsverzeichnis

Zupfkuchen Sammlung	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
von alina1st	2
Erdbeer Vanille Zupf 4 Ei M	2
Himbeer Mascarpone 6 Ei M	3
von Anna Katharina.....	4
Vanille Kirsch Schoko Zupf 5 Ei M.....	4
von bloody_squirrel.....	5
Beeren Schoko Karamell Zupf 4 Ei M.....	5
von Chrissi09	6
Zupfkuchen Muffins 2 Ei + 1 Eigelb M	7
Ricotta Mirabellen Amarettini 3 Ei + 1 Eigelb M	8
von Dialog.....	10
Schokolade Marmor Marzipan 3 Ei M.....	10
von floo	11
Irish Cream Zupfkuchen 5 Ei M	11
Fitness Zupfkuchen 4 Ei M.....	12
Rhabarber Vanille Zupf 4 Ei M	13
Rotweinpflaumen Mandel 4 Ei M	14
von Hans60.....	15

Kirsch Schokoladen Zupfkuchen 5 Ei M	15
Quark Apfel Zupfkuchen 4 Ei M	17
von Jesusfreak.....	19
Marzipan Mandel Zupfkuchen 4 Ei M	19
von Karaburun.....	20
Lila Kuhflecken Zupfkuchen 6 Ei M	20
Dreierlei Schoko Zupf 4 Ei M	21
Kokos Mandarinen Zupfkuchen 3 Ei M	22
Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei M	23
von Lari	25
Apfel Amaretto Zupfkuchen 4 Ei M	25
Pfirsich Melba Zupfkuchen 4 Ei M.....	26
Sommer Zupfkuchen fruchtig leicht 3 Ei M.....	27
Whisky Schoko Preiselbeer Zupfkuchen 3 Ei M.....	28
von Melanie Trittau	29
Lauch Kräuter Zupf 4 Ei M.....	29
Himbeer Mascarpone Zupfkuchen 1 Ei M.....	30
von Stetim	31
Cappuccino Kirsch Zupfkuchen 4 Ei M	31
Hinweis für Word.....	32

von alina1st

Erdbeer Vanille Zupf 4 Ei M



Teig:

100 g Butter
75 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl
50 g Kabapulver
1 Ei Nutella

Belag 1:

100 g Erdbeeren
100 ml roter Fruchtsaft oder Portwein
25 g Speisestärke
1 Ei Zucker

Belag 2:

150 g Butter
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

3 Eier, getrennt

500 g Joghurt mit feiner Vanille (1 Glas)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
25 g Speisestärke
100 g Erdbeeren

Belag 3:

100 g Erdbeeren Den Knetteig zubereiten (weiß ja wie), er ist allerdings recht klebrig. Den Teig dann in die gefettete Form (26 o. 28 cm) drücken (ausrollen geht nicht!)

Für den Belag 1. Erdbeeren mit Portwein pürieren, mit dem Zucker zusammen aufkochen. Stärke mit ca. 25 ml Wasser anrühren und das Erbeerpüree damit andicken und auf den Boden streichen.

Für den Belag 2 die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eigelbe darunterrühren. dann den Joghurt, Puddingpulver und Speisestärke unterrühren. Erdbeeren und das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und auf die Püremasse geben. Die restlichen Erdbeeren obendrauf verteilen und den restlichen Teig darüber zupfen. Bei 180°C etwa 60 -70 min backen.

Himbeer Mascarpone 6 Ei M

Zupfkuchen



Teig:

125 g Butter
150 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker
2 Ei Kakao
1 Ei Nutella
350 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Belag:

3 Ei Himbeerkonfitüre
100 g Butter

5 Eier, getrennt

100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

500 g Mascarpone

1 Pck. Puddingpulver Vanille
1 Pck. TK Himbeeren (300 g)

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen und das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Salz mischen und langsam mit dem Nutella unter die Butter rühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen und dabei einen etwa 2 cm hohen Rand aufziehen.

Den Boden bei 180°C ca. 10 min vorbacken. Dann die Konfitüre erhitzen und auf den Boden streichen. Für den Belag Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die Eigelbe einzeln unterrühren. Die Mascarpone und das Puddingpulver sorgfältig unterrühren. Dann die Himbeeren und das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf den Boden geben und den restlichen Teig darüber zupfen.

Bei 180°C etwa 60- 70 min fertig backen.

von Anna Katharina

Vanille Kirsch Schoko Zupf 5 Ei M



Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker

2 Eier

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

300 g Mehl

50 g Kakaopulver

Füllung:

250 g Zucker

200 g Butter

3 Eier

500 g Quark

1 P. Vanillepuddingpulver

1 P Vanillezucker

1 Glas Sauerkirschen

1 Päckchen Schokotropfen

Butter und den Zucker schaumig schlagen, das Ei, Mehl, Kakao und Backpulver hinzugeben und alles gut kneten. 2/3 in die Springform, 1/3 für obendrauf Für die Füllung Zucker, Butter Eier und Quark verrühren, dann Puddingpulver hinzugeben, die Masse auf den Kuchenboden in die Springform geben, dann abgetropfte Kirschen und Schokotropfen darauf geben. Mit dem restlichen Teig obendrauf zupfen und backen

von [bloody_squirrel](#)

Beeren Schoko Karamell Zupf 4 Ei M



Für den Boden

160 Gramm Butter

160 Gramm Zucker

300 Gramm Mehl

3 Teel. Backpulver

35 Gramm Kakao

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung

200 Gramm Magerquark

150 Gramm Schmand

200 Gramm Frischkäse

3 Eier

130 Gramm Zucker

1 Pack. Vanille Zucker

100 Gramm Butter

50 ml Rum

1/2 Pack. Pudding Pulver Vanille

50 ml Karamellsirup

1/2 Pack. Pudding Pulver Schoko

50 Gramm Schokolade, geschmolzen

Für den Belag

300 Gramm TK Beeren

Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig herstellen, 2/3 der Masse nutzen um eine Springform (8- 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) damit auszulegen und einen ca 2 cm hohen Rand zu ziehen.

Für die Füllung die Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach Butter, Schmand, Quark, Frischkäse und Rum dazugeben. Die Masse teilen und unter die eine Hälfte Schoko Pudding und Schokolade rühren, unter die andere Hälfte dementsprechend Vanille Pudding und Karamell Sirup. Zuerst die helle, dann die dunkle Masse auf den Boden geben, darauf die Beeren verteilen und den restlichen Teig darüber zupfen. Den Kuchen bei 170°C (Umluft, leicht vorgeheizt) etwa eine Stunde backen.

von Chrissi09

Zupfkuchen Muffins 2 Ei + 1 Eigelb M



Teig:

80 g Mehl
60 g Butter

1 Eigelb

30 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Kakao
30 g gemahlene Mandeln
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Füllung:

25 g weiche Butter
25 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Päckchen geriebene Zitronenschale
1/2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
2 Eier Größe M, getrennt
2 -3 EL Speisestärke

200 g Magerquark

50 g saure Sahne

50 ml süße Sahne

1/2 TL Sanapart

Die Zutaten für den Teig zügig zu einer Teigkugel verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie packen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Muffinform mit 12 Papierförmchen auslegen. Ofen auf 200° C vorheizen (Ober / Unterhitze). Nach 30 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und 2/3 davon ausrollen.

Mit Hilfe eines Trinkglases 12 Kreise ausstechen. Die Kreise in die 12 Ausbuchtungen des Muffinblech geben, mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten füllen.

Für ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Nach der Backzeit auf einem Backgitter leicht auskühlen lassen. Für die Füllung zuerst die Eiweiße mit der Prise Salz sehr steif schlagen. Im Anschluss daran die süße Sahne kurz anschlagen, das Sanapart hinzufügen und das Ganze dann ebenfalls sehr steif schlagen. Jetzt in einer großen

Rührschüssel die Butter, den Zucker, den Bourbon Vanillezucker, die geriebene Zitronenschale, die Eigelbe, den Quark, die saure Sahne und die Speisestärke gut vermengen. Zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiße und die Sahne hinzugeben und mit dem Schneebesen unterziehen. Die Füllung auf den vorgebackenen Böden verteilen, und das Ganze bei 200° C (Ober / Unterhitze) ca. **40 -45 Minuten backen**. Sollten die Muffins zu schnell braun werden, deckt man sie mit einem Stück Alufolie ab.

Ricotta Mirabellen Amarettini 3 Ei + 1 Eigelb M

Zupfkuchen



@la Chrissi Angaben für eine Springform 20 cm X, man kann aber auch sehr gut einen Tortenring nehmen, den man auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellt und auf die 20 cm X einstellt.

Teig:

175 g Mehl
110 g Butter

1 Eigelb

60 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Nutella
100 g gemahlene Mandeln

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Füllung:

75 g fein gehackte, weiche (!) Amarettini
50 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen geriebene Zitronenschale
1 Packung Bourbon Vanillezucker
3 Eier Größe M, getrennt

2 EL Speisestärke

400 g Ricotta

100 g saure Sahne

100 ml süße Sahne

1 TL Sanapart (gibt es im Backwarenregal im Supermarkt!)

250 g Mirabellen

Zuerst das Mehl mit 80 g von den Mandeln in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut durchmischen. Danach die Mischung auf der Arbeitsfläche zu einem kleinen Berg aufschütten. Eine kleine Kuhle in die Mitte machen, und die in Stücke geschnittene, gut gekühlte Butter ringsum den Krater verteilen. In die Mitte gibt man nun den Zucker, das Eigelb und das Salz und hackt mit einem großen Messer den Berg gut durch. Zuletzt das kurz in der Mikrowelle etwas verflüssigte Nutella zugeben und das Ganze mit den Händen von außen nach innen zügig zu einer Teigkugel verkneten. Diese wird anschließend in Frischhaltefolie eingepackt und kommt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Den Boden der Springform vom Rand befreien und mit einem etwas überstehenden Stück Backpapier belegen. Jetzt den Rand drauf und die Springform schließen. Die außen überstehenden Ecken vom Backpapier kann man so mit der Schere problemlos abschneiden. Etwas weiche Butter auf ein Stück Butterbrotpapier geben (oder ein Stück vom abgeschnittenen Backpapier) und damit den Rand der Backform von innen gut einfetten. Mit einem Teil von den restlichen Mandeln ausstreuen. Nach 30 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und 2/3 davon am besten auf einer Silikonbackmatte (oder auch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie, aber das ist meist so ein Gewürge!) auf ca. 24 cm X ausrollen. Dazu die Teigrolle und die Teigoberfläche immer mal wieder mit den restlichen gemahlenden Mandeln bestreuen, weil der Teig sonst doch sehr klebt und eventuell reißt. Mit Hilfe eines umgestülpten Suppentellers kann man sehr gut einen entsprechenden Kreis ausschneiden. Die Reste des Teiges wieder in der Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen. Den Teig anschließend kopfüber in die Springform kippen, etwas andrücken und mit einer Gabel gleichmäßig einpieksen. Nun braucht man ihn nur noch mit Hülsenfrüchten bedecken und bei 175° Umluft für ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Nach der Backzeit auf einem Backgitter leicht auskühlen lassen. Für die Füllung zuerst die Amarettini am besten im Mixer fein hacken. Dann die Eiweiße mit der Prise Salz sehr steif schlagen. Im Anschluss daran (ruhig mit den gleichen ungespülten Schlägern!) die süße Sahne kurz anschlagen, das Sanapart hinzufügen und das Ganze dann ebenfalls sehr steif schlagen. Jetzt in einer großen Rührschüssel die Butter, den Zucker, den Bourbon Vanillezucker, die geriebene Zitronenschale, die Eigelbe, den Ricotta und die saure Sahne ebenfalls mit den gleichen Schlägern gut vermengen. Die Amarettini und die Speisestärke hinzugeben und mit einem Schneebesen (!) unter die Ricotta Masse heben. Jetzt die steif geschlagenen Eiweiße und die Sahne hinzugeben und wieder mit dem

Schneebeesen unterziehen. Die Füllung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen bei 175° Umluft ca. 40 Minuten backen, dann den Kuchen kurz rausnehmen, und ringsum mit einem scharfen Messer die Ricotta Masse leicht vom Rand lösen. (Soll helfen, dass der Kuchen später nicht so leicht zusammenfällt.) Jetzt die Hitze auf 150° reduzieren und den Kuchen für weitere 40 -45 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu schnell braun werden, deckt man ihn mit einem Stück Alufolie ab.

von Dialog

Schokolade Marmor Marzipan 3 Ei M

Zupfkuchen



Teig:

80 g Zucker
120 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz
200 g Mehl

Daraus einen Mürbeteig herstellen. Die Form mit 2/3 des Teiges auslegen, Rand hochziehen, den Rest in den Kühlschrank legen. 10 Minuten bei 180° backen.

200 g Rohmarzipan entweder auswallen und auf den Boden legen oder zerrupfen und darauf streuen.

1. Füllung:

25 g Zucker

250 g Quark

200 g dunkle Schokolade geschmolzen (z.B. Toblerone)

25 ml Kaffeelikör

2 Eier getrennt

1 Becher (180 g) Kaffeejoghurt (oder Saure Sahne)

20 g Speisestärke

1 El Kakaopulver

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Quark, Joghurt und die geschmolzene Schokolade mischen und dazu geben. Kaffeelikör, Kakaopulver und Speisestärke daruntermischen. Das geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter ziehen.

2. Füllung:

25 g Zucker

250 g Quark

Den Quark, Joghurt und die geschmolzene Schokolade mischen und dazu geben. Die Speisestärke und Vanillezucker dazugeben und darunter ziehen.

Das geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter ziehen. Zuerst die dunkle Füllung auf den Teig geben, dann die helle Füllung. Mit einer Gabel Furchen einbringen, damit die Füllung marmoriert wird. Oder Löffelweise helle und dunkle Füllung eingeben, so dass ein Zebra oder Schachbrettmuster entsteht. Dann den restlichen Teig zerrupfen und darauf geben. Bei 180° ca. 50 Minuten backen.

von floo

Irish Cream Zupfkuchen 5 Ei M



Teig:

125 g Butter

110 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

20 g Kakao

3 EL Kaffeepulver Instant

2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

125 g flüssige Butter (abgekühlt)
120 g Zucker

4 Eier

500 g Frischkäse (0,2% Fettgehalt genommen)

250 g Joghurt , "russischer Zupfkuchen" Geschmack

1 P Pudding Pulver Sahnegeschmack

5 -6 EL Whisky

100 g Schokostücken

Zubereitung: ...

Teigzutaten gut miteinander verkneten und dann 2/3 in eine gefettete Springform auf den Boden verteilen & am Rand (ca 2 cm hoch). Für die Füllung alle Zutaten verrühren & in die Springform auf den Boden geben. Dann den restlichen Teig auf die Füllung zupfen. Bei 160 °C Umluft ca 65 Min backen. Gut auskühlen lassen! Auch im Kühlschrank!

Fitness Zupfkuchen 4 Ei M



Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
20 g Honig

1 Ei

30 g Kakao
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Prise Salz

Füllung:

125 g Butter
40 g Zucker
80 g Honig

3 Eier, getrennt

400 g Frischkäse (0,2% Fettanteil,

250 g Frühstücksquark (0,2% Fett)

100ml Bananensaft
1 1/2 geriebene Äpfel
1 P Puddingpulver Vanille

Belag:

2 Bananen sehr dünn geschnitten
1/2 Apfel, sehr feine Stücke
3- 4 El Müsli

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verkneten. Eine Springform fetten und dann mit 2/3 des Teiges "auskleiden" mit Rand (ca 2 -3 cm hoch). Für die Füllung die Eier trennen und aus dem Eiweiß Eischnee (mit einer kleinen Prise Salz) schlagen. Den Rest gut miteinander verrühren und dann den Eischnee unterheben. Die Füllung auf den Teig geben und dann den Belag darauf verteilen. Das Müsli ein wenig eindrücken. Den Rest des Teiges darauf "zupfen" Bei 160° Umluft (sonst 180°) ca 1 Std goldbraun backen.

Rhabarber Vanille Zupf 4 Ei M



140 g Margarine (oder Butter)
120 g Zucker
2 TL Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl
15 g Kakao
80 g gemahlene Mandeln
3 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

110 g Margarine (Butter)
140 g Zucker

3 Eier

500 g Frischkäse (0,2% Fett)

120 g Quark (0,2% Fett)

1 P Puddingpulver Bourbon Vanille
150 ml Vanillecremelikör
1/2 Vanilleschote (Mark davon)
6 Stangen Rhabarber
2 TL Vanillezucker

Rhabarber putzen und in ca 1 cm dicke Stücke schneiden. Von 3 Stangen mit 3 EL Wasser und 2 TL Vanillezucker einen Kompott kochen. Rest beiseite stellen Die Teigzutaten gründlich miteinander verkneten. Für die Füllung die Margarine, Zucker, Eier, Frischkäse und Quark miteinander verrühren. Dann Puddingpulver, Likör und das Mark der Vanille zufügen. Eine Springform ausfetten und mehlen und dann mit 2/3 des Teiges auskleiden (mit 3 cm hohem Rand). Die Rhabarberkompottmasse unter die Füllung rühren. Und dann auf dem Teig verteilen. Den restlichen Rhabarber darauf verteilen. Dann den Rest des Teiges obendrauf "zupfen". Bei 180° (Umluft 160°) [ca 70 Min backen](#).

Rotweinpflaumen Mandel 4 Ei M



Teig:

125 g Butter
125 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
30 g Kakao
3 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

125 g Butter
110 g Zucker

3 Eier, getrennt

500 g Quark
100 ml Rotwein (aus dem Weckglas der Rotweinpflaumen... oder halt bei frisch aufgekochten Pflaumen der Sud)

150 g Joghurt

2 EL gehackte Mandeln
1 Pck. Puddingpulver Mandel Aroma
3 EL Amaretto
1 kleines Weckglas Rotweinpflaumen (500 ml), abgetropft

Für den Teig

Butter mit Zucker und Ei schaumig schlagen. Mehl mit Mandeln, Kakao, Salz und Backpulver mischen und mit der Butter zu einem festen Teig verkneten. Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden. Den Rest kalt stellen. Bei 180°C etwa 6 min vorbacken. (Umluft 160°) Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe, Quark, Rotwein, Joghurt, geh. Mandeln, Puddingpulver und den Amaretto unterrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Die Pflaumen abtropfen lassen und auf der Masse verteilen. Dann den kalten Teig zerrupfen und darüber streuen. Bei 180°C (Umluft 160°) etwa 1 Stunde fertig backen.

von Hans60

Kirsch Schokoladen Zupfkuchen 5 Ei M

Teig:

130 g Butter
100 g Vollrohrrohrzucker

2 Eier

0,5 TI Bourbon Vanillepulver
0,5 Tüte Weinsteinbackpulver (ca 8 g)
250 g Dinkelvollkorn gem
3 gehäufte EI Kakaopulver ca 30 g
1 Prise Salz

Füllung:

200 g bittere Schokolade (70% Kakao)*
zerlassen + abkühlen

500 g Quark

3 Ei trennen

2 stark gehäufte EI Mondamin (40 g) +
1 Prise Salz ODER
1 Tüte Puddingpulver

2 TI türkischen Kaffee gem oder italienischen Espresso Kaffee gem,
kein Instant
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
100 g Vollrohrrohrzucker, evtl mehr nach Bedarf

1 Glas Sauerkirschen, 350 g abgetropft

Backpapier
26 cm Springform

für den Teig alles in die Küchenmaschine, kneten lassen.
Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen $\frac{2}{3}$ + $\frac{1}{3}$

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter,
den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den
Spring Boden + darüber weg.
Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den
Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen, Teig, was
oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Die Form + auch den $\frac{1}{3}$ für den Deckel (Zupf) 30 min in den Kühl-
schrank.

Backe den Teig jetzt ca 10 min vor, bei ca 160°C Umluft (vorgeheizt)

Für die Füllung

die Schokolade im Wasserbad schmelzen + wieder abkühlen
Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen (lassen)

Quark, Schokolade, Eigelb, Mondamin, Vanillepulver, Salz, verrühren lassen, steifgeschlagenes Eiweiß drunter heben.
+ auf den vorgebackenen Teig geben.

Die abgetropfte Kirschen darauf geben.
Mit dem restlichen Teig obendrauf zupfen und

Bei 160°C Umluft ca 60 min fertig backen, abkühlen lassen.

PS *Noch ein Hinweis:

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca 60 min
Ruhezeit ca 30 min

Eigenes Rezept Dienstag, 28. März 2006 Hans60

Quark Apfel Zupfkuchen 4 Ei M

Original, Apfel Amaretto Zupfkuchen von Lari

Teig:

1 Ei Ungehärtete Margarine,
125 g Vollrohrrohrzucker

2 Ei

200 g Dinkelvollkorn gem
2 gehäufte Ei Kakao ,
1 Msp. Zimt
2 TL, Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz

Füllung:

1 Ei trennen,

100 g Vollrohrrohrzucker

500 g Magerquark

4 cl Amaretto + Amaretto zum tränken

40 g Mondamin

6 bittere Mandeln gem

1 Prise Salz

3 Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt

Äpfel in den 4 EI + mehr Amaretto ziehen lassen. War mehr

für den Teig alles in die Küchenmaschine, kneten lassen.

Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen $\frac{2}{3}$ + $\frac{1}{3}$

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den Spring Boden + darüber weg. (Nudelrolle)

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den Teig in die Form geben, in Form drücken, obere Backpapier abziehen, Teig, was oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Die Springform + auch den $\frac{1}{3}$ Teig für den Deckel (Zupf) 30 min in den Kühlschrank.

Backe den Teig jetzt ca 10 min vor, bei ca 160°C Umluft (vorgeheizt)

Füllung

Eigelb + Zucker, Quark, Amaretto + Mondamin, Salz gem Mandeln in Küchenmaschine gegeben, rühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Quarkmasse in den vorgebackenen Boden füllen, Amaretto Äpfel darauf verteilen, Rest des Teiges auf die Äpfel zupfen und den Kuchen ca 1 Std fertig backen,

bei ca 160°C Umluft

ganz abkühlen lassen , vor dem anschneiden

Nach 1 Rezept von Lari,

habe es nur ein wenig abgeändert, Hans60 Sonntag, 26. März 2006
16.35 h

von Jesusfreak

Marzipan Mandel Zupfkuchen 4 Ei M



Teig:

125 g Margarine
80 g Zucker

1 Ei

100 Mehl
100 g Amarettini, zerbröselt
100 g geriebene Mandeln
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

100 g Margarine
125 g Zucker

3 Eier, getrennt

200 g Marzipan Rohmasse

350 g Quark (mager)

1 Becher Saure Sahne

1 Becher Schmand

0,5 Fläschchen Bittermandel (5 bittere Mandeln gem)

1 Pck. Puddingpulver Mandel

Für den Teig

Margarine mit Zucker und Ei schaumig schlagen. Amarettini zerbröseln und mit geriebenen Mandeln, Mehl, Salz und Backpulver mischen und mit der Margarine/Ei Masse zu einem festen Teig verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, zusätzlich Mehl hinzufügen (bei mir war noch welches nötig) Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden.

Den Rest kalt stellen. Bei 180°C etwa 10 min vorbacken. Währenddessen das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit der Margarine und dem Zucker und der Sauren Sahne in eine Schüssel geben. Mit dem Stabmixer eine feine Masse daraus machen. (Sollte im Haushalt kein Stabmixer zur Verfügung stehen, kann man den Marzipan sicher auch fein reiben und dann mit den anderen Zutaten verrühren.) Den Quark, den Schmand, Puddingpulver und das Bittermandelöl unterrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Dann den kalten Teig zerrupfen und darüber streuen. Bei 180°C etwa 1 Stunde fertig backen.

von Karaburun

Lila Kuhflecken Zupfkuchen 6 Ei M



150 g Butter
150 g Zucker

2 Eier

260 g Mehl
1 EL Vanilleextraktpulver
2 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

70 g geriebene weiße Schokolade

Füllung:

1 Glas Heidelbeeren (abgeschüttet und den Saft auffangen!!)
125 g Zucker

4 getrennte Eier

2 1/2 Becher Schmand

120 ml Heidelbeersaft (von den abgeschütteten Heidelbeeren)
2 P. Sahnepuddingpulver

30 g geriebene Weiße Schokolade

1. Alles zu einem Knetteig verarbeiten.
Eine Springform mit Backpapier auskleiden (unten und für den Rand)
2. Anschließend 2/3 des nehmen und damit den Boden und den Rand bilden (min. 2 cm hoch).
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Auf den Teig nochmals von oben Backpapier legen und mit Trockenerbsen zum Blindbacken ausfüllen. Dieses zusammen ca. 10 Min. vorbacken. Die Erbsen und das Papier wieder raus holen.
4. Nun die Eiweiße steifschlagen und die anderen Zutaten miteinander verrühren. Das Eiweiß unterheben.
5. Die Heidelbeeren etwas mit Mehl bestäuben und auf den vorgebackenen Boden füllen. Darauf die Schmand/Eiermasse gießen. Vorsicht: Sehr flüssig!!
6. Diesen Kuchen nochmals min. 10 Min. backen. Erst dann das restliche 1/3 des Teige nehmen und Zupfe auf den Teig geben. Nun weiter für ca. 50 Min. backen.
Bitte auf den Bräunungsgrad achten!! Gut auskühlen lassen!!

Dreierlei Schoko Zupf 4 Ei M



140 g Zucker
120 g Butter

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Kakao

Daraus einen Teig herstellen.

Dann teilst Du den Teig auf in 1/3 und 2/3.

In die 2/3 des Teiges knetest Du

1 kleingehackte kl. Tafel zartbitter Schokolade (40 g) unter. Und diesen Teig nimmst Du zum auskleiden der Springform. Das ganze mit Backpapier von innen auskleiden und

mit getrockneten Erbsen auffüllen und das Ganze ca. 10 Min blind backen (180°C)

Füllung:

130 g Zucker

3 getrennte Eier

1 Becher Schmand

1 P. Buko (oder was weiß ich) Frischkäse

2 geh. EL Speisestärke

Daraus machst Du eine schöne geschmeidige Masse und anschließend ziehst den Eischnee unter. Die Masse teilst Du dann in 2 Hälften,

in die eine Hälfte gibst Du

1 EL Vanilleextraktpulver und

1 kl. Tafel (40 g) weiße Schokolade (kleingehackt)

In die andere Hälfte gibst Du

1 EL Kakaopulver und

1 kl. Tafel (40 g) klein gehackte Bitterschokolade und

1 EL Rum. Die Schichten gibst Du dann dünn abwechselnd auf den vorgebackenen Kuchen.

Nun kommt das restliche 1/3 des restlichen 1. Teiges. bei ihm kannst Du noch Schokotröpfchen unterkneten. Dieser Teig wird dann auf die Füllung gepupft. Das Ganze kommt dann noch für ca. 60 Min. (Stäbchenprobe) bei 180°C in den Ofen. Tipp: Du kannst nach dem backen noch Kuvertüre schmelzen (Weiß oder Braun) und gibst sie in die Zwischenräume des erkalteten Kuchens.

Kokos Mandarinen Zupfkuchen 3 Ei M



120 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

1 TL Vanilleextraktpulver
240 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Daraus einen Teig mache und teilen in:

2/3 für den Boden
und den Rand 1/3 für die Zupfe

Dann legt man von innen noch mal Backpapier unten und am Rand aus,
und füllt getrocknete Erbsen rein, zum Blindbacken (damit der Teig beim
Backen seine Form behält)

Das Ganze 10 Min. bei 180°C

Füllung:

120 g Zucker
2 P. Bourbon Vanille (in Tütchen)

2 getrennte Eier

2 Ei Kokosflocken
100 g Kokosmilch

2 Becher Schmand

30 g Weichweizengrieß
2 kl. Dosen Mandarinen
2 gehäufte EL Speisestärke

Eiweiß steif schlagen.

Die restlichen Zutaten (außer den Mandarinen) zu einer glatten Masse
verarbeiten und anschließend den Eischnee unterheben. Nach den 10 Min.
Vorbackzeit die Erbsen und das Backpapier innen entfernen und 2/3 der
Füllung reingeben, dann die Mandarinen darauf verteilen. Anschließend
den Rest der Füllung drüber gießen. Aus dem restlichen Drittel Zupfe auf
die Füllung geben. Das ganze wird noch mal ca. 60 Min. bei 180°C in die
Röhre geschoben.

Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei M

Zupfkuchen



Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextraktpulver

200 g Mehl

2 TL Backpulver

1 pr. Salz

1/3 von einer Tafel weißer Schokolade (klein hacken)

Daraus einen Knetteig herstellen,

2/3 des Teiges zum Auskleiden der Springform (inkl. Rand) benutzen. Den Teig bei 180°C **10 Min. blind backen** (mit Backpapier auskleiden und mit getr. Erbsen vorbacken).

Füllung:

125 g Zucker

3 getr. Eier

2 Becher Schmand

100 ml Waldmeistersirup (evtl. noch was grünen Farbstoff zugeben, wg. der Optik)

2/3 der Weißen Schokolade

2 geh. EL Speisestärke

4 EL Zitronensaft

Zuerst die Schokolade klein hacken (können ruhig größere Stückchen drin sein). Dann das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Schmand glatt rühren. Anschließend die Schokolade und die Speisestärke unterrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Nachdem wir den blindgebackenen Kuchen vom Backpapier (innen) und den Erbsen befreit haben, geben wir nun die Füllung mit hinein. Darauf wird der restliche Teig auf die Füllung gezupft und bei 180°C etwa 1 Std. fertig gebacken.

von Lari

Apfel Amaretto Zupfkuchen 4 Ei M



Teig:

25 g Butter
125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl
25 g Kakao
1 Msp. Zimt
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

3 Ei trennen

140 g Zucker

500 g Magerquark

40 ml Amaretto + 4 EL Amaretto

1 Pck. Puddingpulver Mandel Geschmack

3 Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt

Äpfel in den 4 EL Amaretto ziehen lassen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen.

Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden.

Den Rest kalt stellen.

Bei 180°C etwa 10 min vorbacken. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren.

Quark, Amaretto und Puddingpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen

und unterheben. Quarkmasse in den vorgebackenen Boden füllen, Ama-

retto Äpfel darauf verteilen, Rest des Teiges auf die Äpfel zupfen und den

Kuchen ca 1 Std fertig backen.

Pfirsich Melba Zupfkuchen 4 Ei M



(Frühlingszupf)

Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Füllung:

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier, getrennt

500 g Quark

1/2 Zitrone, den Saft davon

50 ml Pfirsichlikör

2 EL Speisestärke

50 ml Himbeersirup

1/2 Pck. Himbeer Götterspeise Pulver

100 g TK - Himbeeren

2 Pfirsichhälften aus der Dose, in schmale Spalten geschnitten

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden.

Den Rest kalt stellen. Bei 180°C **etwa 10 min vorbacken**. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Quark und den Zitronensaft unterrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Teig auf zwei Schüsseln verteilen. In die eine Hälfte des Teiges den Pfirsichlikör und die Speisestärke, in die andere Hälfte den Himbeersirup und das Götterspeisepulver einrühren. Zuerst den Himbeerteig auf den vorgebackenen Boden geben, dann den Pfirsichteig darauf verteilen. Himbeeren und Pfirsichspalten abwechselnd auf dem Teig verteilen, restlichen Teig zerrupfen und darüber streuen. Bei 180°C **etwa 1 Stunde fertig backen**.

Sommer Zupfkuchen fruchtig leicht 3 Ei M



Teig:

200 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
60 g Zucker

1 Ei

3 EL warmes Wasser
60 g Halbfettmargarine
30 g Kakao

Füllung:

120 g Zucker

2 Eier, getrennt

500 g Magerquark

4 EL Grand Marnier (herb, kann weggelassen werden)

80 ml Mandarinsaft

50 ml Orangensaft

60 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Dose Mandarinen (235 g)/ Mandarin Orangen, abgetropft (Saft auffangen)

Ofen auf Umluft 170°C vorheizen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen und 2/3 davon in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Rand leicht gefettet, gemehlt) zu Boden und Rand auslegen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Magerquark mit der Stärke, dem Grand Marnier und den Säften glatt und dann unterrühren. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben. Quarkmasse in den Boden geben, Mandarinen darauf verteilen und andrücken. Restlichen Knetteig auf die Quarkmasse zupfen. Ca. 1 Std min

backen, eventuell nach 30 min mit Alufolie/ Backpapier abdecken. Gut auskühlen lassen.

16 Stück @180 kcal

Whisky Schoko Preiselbeer Zupfkuchen 3 Ei M



Teig:

100 g Mehl
75 g Zucker

1 Ei

75 g Butter
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
25 g Kakao
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 Tropfen Rumaroma
1 EL warmes Wasser

Füllung:

100 g Zucker

2 Eier, getrennt

500 g Quark (mager)

50 ml Whisky (ersatzweise Cognac und Rum)

1 Becher saure Sahne

100 g flüssige Schokolade

40 g Speisestärke

2 EL Kakao

½ - 1 Glas Wildpreiselbeeren

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen.

Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden.

Den Rest kalt stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach den Quark, Whisky, saure Sahne, Stärke, Kakao und Schokolade unterrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Die Preiselbeeren auf der Masse verteilen, restlichen Teig zerrupfen und darüber streuen. Bei 180°C etwa 1 Stunde backen.

von Melanie Trittau

Lauch Kräuter Zupf 4 Ei M

Teig 125 g Butter

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Backpulver

1 EL Olivenöl

Alles wie immer kneten,
2/3 in Springform (ich habe 28cm genommen, habe keine andere), und
10 min bei 200° vorbacken Rest zum drüberzupfen liegen lassen

Füllung

200 g Schinken oder Speckwürfel

800 g Lauch/Porree

200 g Lauchzwiebeln/Früblingszwiebeln

200 g Kräuterquark

200 g Kräuterfrischkäse

3 Eier

3 EL Speisestärke

150 g Gouda, gerieben

Schinkenwürfel in der Pfanne anbraten, geputzten, in Ringe geschnittenen Lauch und Lauchzwiebeln dazugeben, ca 10 -15 min andünsten Quark, Frischkäse, Eier, Stärke und Gouda vermischen, mit Pfeffer und evt Salz (Vorsicht, Schinken ist ja auch schon salzig) würzen, Lauch Speckmischung

etwas abkühlen lassen und dazugeben alles vermischen und auf den Teig geben ca 40 -50 min bei 200° in den Ofen evt kurz vor Ende noch etwas Gouda rüberstreuen.

Himbeer Mascarpone Zupfkuchen 1 Ei M



Für den Teig
125 g Zucker
125 g Butter

1 Ei

200 g Mehl
30 g Kakao

50 g Schokoraspel

2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Teig wie bekannt zubereiten,
2/3 für Form,
1/3 zum Zupfen

Den Teig 10 min bei 180 ° vorbacken

Für die Füllung

600 g Himbeeren

500 g Mascarpone

2 Eier getrennt

120 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver Sahne

Zucker, Eigelb, Mascarpone,
300 g Himbeeren und Pudding verrühren Eiweiß steifschlagen und unter-
heben Restliche Himbeeren auf Füllung verteilen Restlichen Teig drüber-
zupfen 1 Std bei 180° backen

von Stetim

Cappuccino Kirsch Zupfkuchen 4 Ei M



Zutaten:

Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

25 g Kakao

2 Teel. Backpulver

1 Prise Salz

Füllung:

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier, getrennt

500 g Magerquark

250 g Joghurt mit Kaffee , Cappuccino oder Mokkaesmack

1 Pck. Schokoladenpuddingpulver

1 Pck. Cappuccinopulver (10 g)

1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung:

Für den Teig die angegebenen Zutaten miteinander verkneten. Mit 2/3 des Teiges den Boden und ca. 2 cm Rand einer gefetteten Springform auskleiden. Den Rest kalt stellen. Bei 180°C etwa 10 min vorbacken. Währenddessen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe, den Quark, Joghurt, Puddingpulver und das Cappuccinopulver unterrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die

Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Die Kirschen abtropfen lassen und auf der Masse verteilen. Dann das restliche 1/3 des kalten Teiges darüber zupfen. Bei 180°C etwa 1 Stunde fertig backen.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen