

## Russischer Zupfkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

### Teig

2 T (300 g) Weizenmehl  
2/3 T Stärke  
3/4 Pk (ca. 190 g) Margarine  
1 1/3 T (200 g) Rohrzucker  
3 EL (40 g) Kakao  
2 EL Sojamehl  
3-6 EL Sojamilch  
1 TL Natron

### Füllung

1 1/2 Pk (600 g) Tofu  
1/2-1 reife Banane  
1/3-1/2 T Sojamilch  
4 EL Zitronensaft  
1/4 Pk (ca. 60 g) Margarine  
1 T (250 g) Rohrzucker  
1/2 T Stärke  
Mark 1 Vanilleschote (oder 2 Pk Vanillezucker)  
1 Pr Salz

- Alle Teigzutaten zu einer glatten Kugel kneten.
- Mit 2/3 davon eine runde Backform auslegen, dabei am Rand leicht erhöhen.
- Tofu und Banane mit Sojamilch und Zitronensaft pürieren.
- Mit den restlichen Zutaten gründlich mischen und in die Form füllen.
- Restlichen Teig in etwa münzgroßen Stücken darauf zupfen.
- Bei 200°C knapp 1 Stunde backen.





**Arbeitsaufwand:** etwa 50 Minuten.