

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.