

# Dunkler Russe



Ich habe mich an einem [russischen Zupfkuchen](#) versucht, der immer noch so heißt (aber vermutlich nicht mehr lange). Das Rezept sagte mir ohne Temperaturangabe, man solle den Teig samt Inhalt eine Stunde backen. Aus Erfahrung habe ich ihn schon fünf Minuten vorher rausgenommen, weil mein Backofen besser ist als andere, aber der Russe war schon ein bisschen

zu dunkel. Dem Geschmack tat es keinen Abbruch, wie man so sagt. „Russischer Zupfkuchen ist einfacher gebacken als er aussieht“ – das stimmt.

Modifikation: Ich matsche den Teig (oben) mit den Händen zusammen. Die Frischhaltefolie lasse ich auch weg. Jetzt kommen wir zu speziellen Detailfragen, die nur hier mitlesende Konditoren und vermutlich auch Bäcker beantworten können: Muss der Rand der Springform auch gefettet werden? Den Rest des Teigs in kleine Stücke ~~reißen~~ zupfen – aber hallo? Wie muss ich mir das vorstellen? Welche Form sollte das Gezupfte haben? Muss das Eckige ins Runde? Oder formlos?