Crème fraîche-Kuchen

Der Crème fraîche-Kuchen ist, wie der Name schon verrät, schön cremig. Ein Rezept, das auf der Zunge zergeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
80 g	Butter (kalt)
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei

Für die Creme

500 ml	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
150 g	Zucker
600 g	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für den **Crème fraîche-Kuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, eventuell den Ring dünn ausfetten und den Ofen später rechtzeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl, das Backpulver, die Butter in Stücken, den Zucker, den Vanillezucker und

das Ei in eine Schüssel geben. Anschließend alle Zutaten mit den Händen zu einen gleichmäßigen glatten Teig verkneten.

3. Diesen nun auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte etwas größer als die Form auswalken.

4. Nun den Teig vorsichtig in die Form legen und gleichmäßig andrücken. Dabei am inneren des Formrings einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Form hinterher abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

5. Nun das Vanillepuddingpulver, den Zucker und einige Esslöffel von der Milch in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren.

6. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Herd unter Rühren einmal aufkochen lassen.

7. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, die Vanillepudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute leicht köcheln lassen.

8. Dann den Topf vom Herd ziehen, unter Rühren ca. 2 Minuten abkühlen lasse und dann vorsichtig, aber dennoch zügig die Crème fraîche unterrühren.

9. Als nächstes die Form aus dem Kühlschrank nehmen und den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

10. Nun die Creme in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Wenn der Kuchen beim Backen zu dunkel wird, bitte mit etwas Alufolie abdecken. Der Crème fraîche-Kuchen sollte nach dem Backen bei Zimmertemperatur in der Form auskühlen. Zudem schmeckt der Kuchen leicht gekühlt am besten.

Tipp

Wer es gerne fruchtig mag, der kann den Crème fraîche-Kuchen vor dem Backen mit etwas Obst belegen.