Rahmkuchen

Das Rezept vom Rahmkuchen ist cremig im Geschmack und ideal für eine kleine Kaffeepause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

190 g	Mehl
1 TL	Trockenhefe (4g)
25 g	Kristallzucker
55 g	Butter
100 ml	Milch

Für den Belag

200 g	Sauerrahm
400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Kristallzucker

Zum Dekorieren

1 TL	Zimt
1 TL	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den **Rahmkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den

Ring einfetten. Dann die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen und die Butter schmelzen lassen. Den Topf zur Seite stellen und abkühlen lassen, bis die Milch nur noch lauwarm ist (nicht über 40°C).

2. In einer Schüssel das Mehl, den Kristallzucker und die Trockenhefe miteinander vermischen. Dann die Milch hinzufügen und erst mit den Knethaken eines Mixers kneten, dann einige Minuten weiter mit den Händen verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel zurückgeben und mit einem Tuch abdecken. Er sollte jetzt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen.

3. Als nächstes den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig auf Formgröße ausrollen. Diesen dann in die Form geben und einen Rand von ca. 2cm im Springformring hochziehen. Nun den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Form mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen.

4. Jetzt den Sauerrahm mit dem Schlagobers verrühren. Dann den Kristallzucker, den Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver gut unterrühren. Die Masse in die Springform geben und den Kuchen ca. 35-40 Minuten fertig backen (der Belag sollte etwas Farbe angenommen haben und fest sein). Derweil den Zucker mit dem Zimt vermengen.

5. Zum Schluss noch den Kuchen aus dem Ofen holen und sofort mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen. Den Rahmkuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Den Rahmkuchen kann man zusätzlich noch mit Früchten anbieten.