Zucker-Sauerrahm-Kuchen

Der Zucker-Sauerrahm-Kuchen wird aus einem lockeren Germteig gebacken. Ein Rezept, das allen Generationen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
250 ml	Milch (warm)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei (Größe M)

Zum Belegen

100 g	Butter

Für den Guss

400 g	Sauerrahm
100 ml	Schlagobers
50 g	Zucker

Zum Bestreuen

50 g	Zucker (vor dem Backen)
50 g	Zucker (nach dem Backen)

Zubereitung

1. Für den **Zucker-Sauerrahm-Kuchen** ein tiefes Backblech (ca. 30 x 35 cm) dünn ausfetten und den Ofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl, den Zucker und das Salz in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

3. Nun die Butter in der warmen Milch schmelzen lassen.

4. Danach eine Mulde in das Mehl-Gemisch drücken und die nur noch lauwarme Milch langsam in die Mulde fließen lassen.

5. Jetzt die Germ in die Milch bröseln und vorsichtig unterrühren.

6. Dann noch das Ei (am besten verschlagen) hinzufügen und ebenfalls vorsichtig unterrühren.

7. Anschließend ca. die Hälfte von dem Mehl in die Germ-Milch einarbeiten und hinterher abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 30-40 min. ruhen lassen.

8. Als nächstes das restliche Mehl unterkneten bis man einen glatten Teig hat.

9. Diesen nun auf das Backblech geben und am besten mit den Fingerknöcheln gleichmäßig ausbreiten.

10. Hinterher den Teig mehrmals mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

11. Danach die Butter in kleinen Flocken auf dem Teig verteilen.

12. Jetzt den Sauerrahm, mit dem Zucker und dem Schlagobers zu einer glatten Sauce verrühren.

13. Diese nun gleichmäßig über die Butterflocken verteilen und mit ca. 50 g Zucker bestreuen. Das Blech sollte nun abgedeckt erneut ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

14. Dann den Kuchen auf mittlerer Schiene vorerst ca. 20-25 Minuten backen.

15. Nach Ablauf der Backzeit, den Kuchen bei ca. 250 °C ca. 5 Minuten bräunen. Das geht am besten mit Oberhitze/Grillfunktion. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen holen und wiederholt mit ca. 50 g Zucker gleichmäßig bestreuen. Den fertigen Kuchen anschließend abkühlen lassen.

Tipp

Den Zucker-Sauerrahm-Kuchen zusätzlich vor dem Backen mit Mandelblättchen bestreuen.