



Rahmkuchen mit Zimtkruste

Backofen: 180° C
Garzeit: ca. 65 min
Zubehör: Stoneware rund

Zutaten:

Teig:

100 g kalte Butter
90 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
250 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Backpulver

Rahmfüllung:

3 Becher Schmand
3 Becher Schlagsahne
3 Eier
110 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 P. Vanillepudding-Pulver

Zimt-Zucker-Gemisch

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Stoneware rund mit selbstgemachtem Backtrennmittel einpinseln
oder einfetten und mit Semmelbrösel austreuen).

Für den Teig alle Zutaten verkneten.
(TM: 25 sek / Stufe 6)

Teig in die vorbereitete Stoneware rund geben und mit Hilfe des
Teigrollers Boden ausrollen und einen Rand hochziehen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.
(TM: 20 sek / Stufe 5)

Füllung in die Form gießen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 50 min backen.

Dann mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen und weitere 15 min
backen.

Ofen ausschalten, einen Holzkochlöffeln in die Backofentür
klemmen, damit diese nur einen kleinen Spalt breit offen bleibt,
und Rahmkuchen so im Ofen auskühlen lassen.

Ausgekühlt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

