



ZIMT & ZUCKER - RAHMKUCHEN

Zutaten:

Mürbeteig:

- 220g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 1/2 TL Zimt

Rahmfüllung:

- 600g Sahne
- 800g Schmand
- 4 Eier
- 40g Stärke
- 100g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker

Zimt & Zucker-Topping:

- 3 TL Zucker
- 1 TL Zimt

So geht's:

- 1 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und 15 min kühlen.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 3 Den Mürbeteig ausrollen, der Teig sollte deutlich größer sein als die Springform. Vorsichtig in die Springform legen und gleichmäßig andrücken. Den Rand mit einem Messer sauber abschneiden, sodass ein 3cm-hoher Rand stehen bleibt.
- 4 Für die Rahm-Mischung einfach alle Zutaten in einer Schüssel geben und miteinander verrühren. Vorsichtig auf den Boden gießen und auf unterer Schiene für ca. 60 min backen.
- 5 Zimt und Zucker miteinander vermischen. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, die Zimt&Zucker-Mischung auf den noch heißen Kuchen verteilen und zurück in den ausgeschalteten Backofen stellen. Dort soll der Kuchen langsam abkühlen ohne zu reißen und dabei karamellisiert der Zucker noch etwas.
- 6 Erst wenn der Kuchen völlig abgekühlt ist aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.

