

Rahmkuchen (Saarland)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN HEFETEIG

500	Gramm	Mehl
40	Gramm	Frischhefe
1/4	Ltr.	Milch; lauwarm
80	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
80	Gramm	Butter

ZUTATEN BELAG

2	Dosen	Creme fraiche; oder Schmand
4		Eier
4	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

ZUTATEN VARIANTE GEFUELLT

1/4	Ltr.	Milch
2	Essl.	Griess
1	Spur	Salz
1	Essl.	Zucker

Anleitung:

Hefeteig: Frischhefe ansetzen. Dazu Hefe in kleine Schuessel geben und mit einer Gabel zerdruecken. Einen knappen Teeloeffel Zucker Hinzufuegen und mit etwas lauwarmer Milch verruehren. Die Masse an 1 Warmen Ort stellen und gehen lassen, bis sie sich verdreifacht hat. Anschliessend mit den restlichen Zutaten vermischen und den Teig gehen lassen. Rahmkuchen: Teig auf einem gefettetem Backblech oder zwei runden Blechen ausrollen, einen kleinen Rand hochdruecken und die Flaechen mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zutaten der Rahmsosse verruehren, auf den Teig geben. Bei E-Herd 200°C, Umluft 170-180°C, Gas St. 2-3 ca. 30 Minuten backen. Variante gefuehlt: Aus den Zutaten einen Brei kochen, abkuehlen lassen. Diesen auf den Teig streichen, Rahmsosse druebergewen und dann weiter wie oben.