Schneller Rahmkuchen



Zutaten für ein Backblech (16 Stück):

Hefeteig:
250 g Mehl
20 g Hefe
1 Esslöffel Zucker
120 ml lauwarme Milch
1 Ei
eine Prise Salz
50 g weiche Butter

Belag:
50 g Mehl
200 g Sahne
100 ml Milch
3 Eigelb
100 g Zucker
1 Teelöffel gemahlener Zimt

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine, Schüssel sieben. In einer Mulde aus der zerbröckelten Hefe, etwas Zucker, Milch und Mehl einen Vorteig bereiten und etwa 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten mit dem Vorteig und dem Mehl verkneten. Zugedeckt etwa 20 Minuten gehen

lassen.
Das Backblech fetten. Den gegangenen Hefeteig dünn ausrollen, auf das Blech legen und rundherum einen etwa 3 cm hohen Rand ziehen. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis der Belag fertig ist.

Für den Belag das Mehl mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und mit der Sahne, der Milch, den Eigelben und dem mit dem Zucker gemischten Zimt verquirlen. Den Belag auf den Kuchen träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Tipp:
Für einen kleineren Kuchen in einer Tarteform (siehe Bild) einfach die Halbe Menge verwenden.

pro Stück: ca. 180 kcal E: 4 g F: 9 g KH: 21 g

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Klaus Mugler zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de