

RAHMKUCHEN



Super schneller, cremiger Rahmkuchen mit Quark-Ölteig-Boden. Schneller Blitzteig mit Schmand Sahne Füllung. Gebacken wird er anschließend super cremig und lecker. Der Zitronensaft verleiht dem Kuchen eine gewisse frische Note. Dadurch, dass die Rahmmasse ohne Eier gebunden wird ist der Rahmkuchen schön saftig, locker und weich.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

TEIG

Verrühre die trockenen Zutaten gemeinsam in einer Schüssel. Füge das Ei, den Quark und das Öl hinzu und knete daraus in etwa 1–2 Minuten einen weichen, geschmeidigen Teig.

Lege ein Lochblech mit Dauerbackfolie aus und stelle einen Backrahmen mit den Maßen 32x37 cm darauf. Lege den Teig hinein und drücke ihn mit den Händen flach. Ziehe dabei den Teig etwa 3 cm am Rand hoch.



Besprühe deine Hände mit etwas Backtrennspray oder streue etwas Mehl hinauf, falls der Teig etwas kleben sollte.

CREME

Verrühre alle Zutaten gemeinsam zu einer cremigen Masse. Gieße die Creme vorsichtig auf den vorbereiteten Boden und streue den Zimtzucker gleichmäßig darüber. Backe den Rahmkuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für 25–30 Minuten.



Zum gleichmäßigen Bestreuen kannst du einen Streuer verwenden. So wird die Zuckerschicht an allen Stellen gleichmäßig und der Kuchen bekommt keine Flecken.



Der Kuchen sollte noch leicht wackeln, wenn er aus dem Ofen kommt. Nach dem Abkühlen wird er dann durch die Stärke in der Creme schnittfest.

QUARK-ÖL-TEIG:

- 300 g** Mehl
- 100 g** Zucker
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 250 g** Quark
- 90 g** Öl

CREME:

- 800 g** Schmand
- 800 g** saure Sahne
- 400 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 30 g** Speisestärke

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** Zimt-Zucker

SERVIEREN

Lasse den Kuchen komplett auskühlen. Stelle ihn vor dem Anschneiden für etwa 30

RAHMKUCHEN



Minuten in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3