

# BADISCHER RAHMKUCHEN



Traditioneller, badischer Rahmkuchen mit Hefeteig-Boden und cremiger Rahmschicht.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## HEFETEIG

Verrühre das Wasser, die Hefe und den Zucker. Verknete es gemeinsam mit dem Salz, dem Ei und dem Mehl in einer Rührschüssel. Füge die Butter und bei Bedarf die Milch hinzu, falls der Teig zu trocken ist. Knete den Hefeteig für mindestens 7 Min. und forme ihn anschließend zu einer Kugel. Bestreue den Teig mit Mehl und lasse ihn für ca. 30-60 Min. aufgehen. Der Teig sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## RAHMSCHICHT

Vermische für die Rahmschicht alle Zutaten miteinander, bis die Masse homogen ist.

Rolle den Teig auf etwas Mehl ca. 32 cm groß aus und kleide dann einen Backrahmen oder eine Springform damit aus. Fette die Form vorher eventuell mit Backtrennspray, damit der Teig daran haftet.

Fülle die Rahmmasse hinein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für ca. 40-45 Min. hell.

Lasse den Kuchen danach komplett abkühlen und serviere ihn mit Zimtzucker bestreut. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

HEFETEIG:

- ☐ **1 EL** Wasser (warm)
- ☐ **½** Hefe (Würfel)
- ☐ **40 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **1** Ei
- ☐ **40 g** Butter (weich)
- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **80 ml** Milch

RAHMSCHICHT:

- ☐ **400 g** Schmand
- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **2** Eier
- ☐ **40 g** Speisestärke
- ☐ **100 g** Zucker

ZUM BESTREUEN:

- ☐ Zimt-Zucker