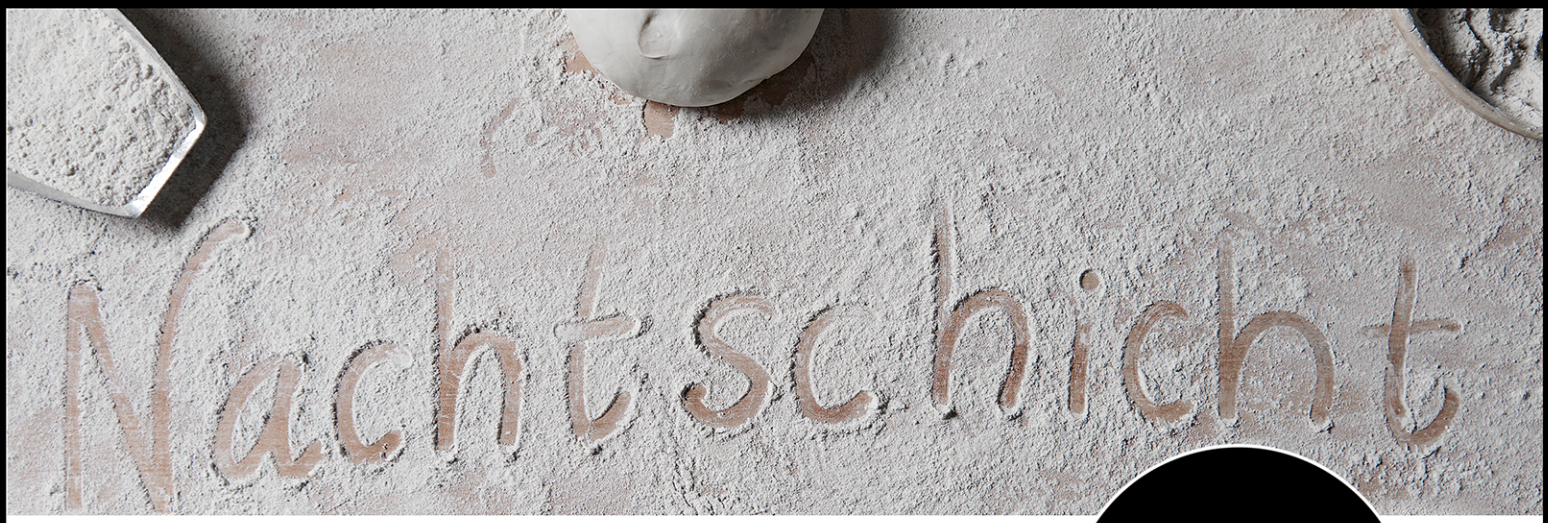

RAHMKUCHEN

ZUTATEN:

Vorteig

- 165 g Weizenmehl 550
- 10 g Hefe
- 100 ml Milch

Teigtemperatur: 25°C
5 Minuten langsam, 1 Minute schnell kneten, danach 60 Minuten ruhen lassen.

Füllung

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 300 g süße Sahne
- 300 g Schmand 24%
- 250 g Naturjoghurt 3,5%
- 1 Prise Salz
- 40 g Maisstärke
- 1 Pck.Vanillezucker

alles glatt zusammenrühren und die Masse in die mit Teig vorbereitete Backform füllen

Teig (Grundrezept)

- 275 g Vorteig
- 335 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 1⁄2 Zitrone (Schalenabrieb)
- 100 ml Milch,

gewünschte Teigtemperatur:
25°C

Zutaten gleich auf den Vorteig geben, damit dieser abgedeckt ist, 9 Minuten langsam und 3 Minuten schnell kneten.100 g Butter dazugeben, 1 Minute langsam und 2–3 Minuten schnell kneten.

!!!Für den Rahmkuchen reichen 200-300g Teig für den Boden.!!!

ZUBEREITUNG:

30g Zimt-Zucker über die Masse streuen.
Bei 190°C für 35–40 Minuten backen.