

Zimtrahmkuchen

Teig:

100 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Füllung:

3 Becher Schmand
3 Becher Sahne
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
3 Eier

Zum Bestreuen:

2-3 EL Zimt & Zucker



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
(im TM: **30 sek./Stufe 6**)

Den Teig in die gut gefettete Stoneware rund geben, ausrollen und einen Rand hochziehen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen.
(im TM: **25 sek./Stufe 5**)

Die Füllung in den Teig gießen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 min.** backen.

Mit Zimt & Zucker bestreuen und weitere **10 min.** fertigbacken.

Ofen ausschalten und Kuchen **ca. 10 min.** stehen lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen und danach und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.