

Saftiger Rahmkuchen

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig (am besten über Nacht) in den Kühlschrank legen.
- 2 Eine Tarte- oder Kuchenform mit Butter einfetten. Den Teig ausrollen und in die eingefettete Form legen.
- 3 Alle Zutaten für die Masse in eine Schüssel geben und gut verrühren. Anschließend die Masse auf den Teig in die Form geben.
- 4 Im Backofen, bei 160°C Umluft für ca. 45 bis 60 Minuten backen (je nach Größe der Kuchenform). Falls der Kuchen in der Mitte noch flüssig ist, einfach etwas länger im Ofen lassen.
- 5 Wenn der Kuchen fertig gebacken ist sofort danach die Zucker-Zimt Mischung darüberstreuen.

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Prisen Backpulver

Für die Masse:

- 500 g Schichtkäse
- 5 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 250 ml Milch
- 2 Becher Sahne

Einfache
Zubereitung.
Saftig, locker,
lecker!