



Zutatenliste

Zutaten Mürbeteig:

250 g Mehl

7 g Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter, kalt

1 Ei

Zutaten Schmand-Sahne-Mischung:

3 Eier, zimmerwarm

140 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

600 g Schmand, zimmerwarm

600 g Schlagsahne, zimmerwarm

1 TL Vanilleextrakt

60 g Stärke

Zimt-Zucker-Mischung:

1 TL Zimt

3 TL Zucker

Mein Rezept

Backzeit: 60 Minuten

Temperatur: 175°C (Ober -/ Unterhitze)

Backform: 1 x Springform 26 cm Durchmesser

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und die kalte Butter zügig vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend das Ei hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, flach andrücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Die Springform mit dem Durchmesser von 26cm mit Backpapier auslegen, den Springformrand mit etwas Butter leicht einfetten und mit Mehl bestäuben.

Nach der angegebenen Kühlzeit, den Mürbeteig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie zu einem etwa 3 – 4mm dicken Kreis ausrollen und die vorbereitete Springform damit auskleiden, dabei einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Die Form mit dem Teig für nochmals 30 Minuten kalt stellen.

Zubereitung Schmand-Sahne-Mischung:

Für die Schmand-Sahne-Mischung alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Schmand –Sahne-Mischung auf den Mürbeteig geben und glatt streichen. Anschließend den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen.

Zubereitung Zimt-Zucker-Mischung:

In der Zwischenzeit Zimt mit Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen

Fertigstellung:

Den Kuchen nun mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und nochmal für 15 Minuten in den Ofen geben. Falls die Zuckerkruste im Ofen nicht vollständig karamellisiert, kann man diese auch vorsichtig mit einem Küchenbunsenbrenner abflämmen. Der Kuchen sollte gut auskühlen, bevor man ihn aus der Form nimmt.

