

RAHMKUCHEN MIT GEWÜRZZUCKER



Butter.
100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: Teig: ca. 45 Minuten und Kuchen: ca. 3 Stunden

Backen: ca. 35 Minuten

Für 8 Stück

1 rechteckiges Backblech von ca. 38×16 cm
Backpapier für den Blechboden

Butter für den Rand

Teig:

200 g Mehl, z.B. halb helles Dinkelmehl, halb Weissmehl
3/4 TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
ca. 0,5 dl Wasser
1/2 EL Zitronensaft

Gewürzzucker:

4-6 EL Rohrzucker
1 TL Zimtpulver
1/2 TL Sternanispulver
1 Msp. Gewürznelkenpulver
1 Prise schwarzer Pfeffer

Belag:

2 dl Vollrahm
2 dl Halbrahm
3 Eigelb
1 Ei
2 EL Paidol
5 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen.

Wasser und Zitronensaft hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen. Das vorbereitete Blech damit auslegen, Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

3 Gewürzzucker: Alle Zutaten mischen.

4 Belag: Alle Zutaten verrühren, auf den Teigboden giessen. 1-2 EL Gewürzzucker daraufstreuen.

5 Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen, 2-3 Stunden kühl stellen (am besten draussen oder im Keller, nicht im Kühlschrank).

6 Kuchen in Stücke schneiden und mit restlichem Gewürzzucker auf Desserttellern anrichten.

Paidol ist feiner Weizengriess und ist im Grossverteiler erhältlich.

Sternanispulver gibt es in Drogerien und Reformhäusern.

Statt Sternanis- und Nelkenpulver Lebkuchengewürz verwenden.