

## 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. Gewürnelkenpulver  
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.