HWEERIRNENGHUOTF
ESCHBACH

OMAS RAHMKUCHEN

.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Teig:
Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln, mit der Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Den Teigansatz mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.
Butter, Zucker, Salz und das Eigelb verrühren und mit dem Teig vermischen.
Den Teig mit den Händen (oder mit dem Rührgerät mit Knethaken) so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist, Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Die Schüssel abdecken und den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat (nach ca. 40 Minuten).
Anschließend den Teig sehr dünn ausrollen, in die Kuchenformen geben und einen etwa 4 cm hohen Rand ziehen. Wichtig ist wirklich, dass der Teig nicht zu dick ist, lieber etwas Teig übriglassen und anderweitig verarbeiten oder einfrieren.
Das A und O bei der Zubereitung von Hefeteig ist Zeit. Hefeteig muss an einem warmen, ruhigen Ort ausgiebig gehen können. Glas- oder Marmorunterlagen vermeiden, die viel zu kalt für den empfindlichen Teig sind. Stattdessen lieber auf Arbeitsflächen aus Holz oder Kunststoff kneten.

Belag:
Eiweiß mit dem Rührgerät zu Schnee und Sahne steif schlagen. Eigelb mit Zucker hellschaumig aufschlagen. Schmand, Puddingpulver, Speisestärke und Vanillezucker unterrühren. Sahne und Eischnee vorsichtig unterheben.
Anschließen auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. Mit etwas Zimt bestreuen.
Bei 175 Grad Umluft ca. 60 min backen, evtl. abdecken, Belag darf nicht zu dunkel werden.

Zutaten

Für den Teig (wichtig: alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben), reicht für ein Backblech oder zwei 26er Springformen
- 500 g Mehl (ich nehme immer der 550er oder Dinkelmehl)
- 1 Würfel frische Hefe
- 200g Zucker
- 200g Butter, zerlassen
- 1 Prise Salz
- Ca. 200-250ml Milch, lauwarm (für 550er oder Dinkelmehl benötigt man etwas mehr Flüssigkeit)
- 1 Eigelb

Für den Belag
- 3 Becher Schmand
- 250 ml Sahne
- 1 Pkg Puddingpulver
- 1 TL Speisestärke
- 1 Pkg Vanillezucker
- 4 Eier (trennen)
- 100g Zucker
- etwas Zimt

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE
DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Gutsschoppen

Cuvée Weiß

Secco weiß

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft