



Elsässer Rahmkuchen

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : '' });
```

Ein einfach zu backender Käsekuchen, wie wir ihn im Elsass lieben, der es in sich hat. Rahmig - softig, nicht unbedingt etwas für Kalorienzähler. Aber was soll's, man gönnt sich ja auch sonst nichts und vor allem in der Weihnachtszeit ist eine kleine Kaloriensünde durchaus erlaubt!

Zutaten

- Für eine 28 cm große Springform: 210 g Mehl, gesiebt
- 120 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- ½ Tl Backpulver
- 2 El Semmelbrösel
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung: 250 g trocken, abgelaufener Sahnequark
- 2 Becher Creme fraiche
- 500 ml flüssige Sahne
- 2 ganze Eier
- 170 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 kleine Prise Salz
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Teigzutaten miteinander verkneten, in Klarsichtfolie gehüllt, 30 min. in den Kühlschrank legen. Die Springform mit Butter ausstrichen und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Backofen auf 180 ° C - 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rund ausrollen, der Springform mit einem kleinen Rand anpassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit alle Füllungszutaten mit einander glatt verrühren, (die dann recht flüssig ist) in die Springform gießen. Auf der mittleren Schiene ca. 60 - 65 min. backen, evtl. mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel werden sollte. Heraus nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker eingestäubt servieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, Creme Fraiche, eier, Puderzucker, Quark, Sahne, Vanillezucker, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-rahmkuchen/>