



## *Papas Rahmkuchen*

### Zutaten:

Für den Mischteig (Mürbe- und Hefeteig):

Mürbeteig:

100 g Zucker  
200 g weiche Butter  
300 g Mehl  
1 Ei  
Prise Salz

Hefeteig:

375 g Mehl  
150 g lauwarme Milch  
15 g Hefe  
40 g Zucker  
40 g zerlassene Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Schmand  
250 g Saure Sahne  
350 g Quark (Magerstufe)  
100 g Vanillepudding  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
3 Eier  
130 g Zucker

Zusätzlich: Puderzucker, Früchte und/oder  
Beeren nach Wahl als Garnitur

### Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig: Die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann mit dem Zucker verrühren und das Ei hinzugeben. Danach Mehl und Salz unterrühren und alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Den Teig solltet Ihr dann von Hand zu einer Kugel

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



- formen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Ab damit in den Kühlschrank für etwa 30 Minuten.
2. Für den Hefeteig: Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Dann die Hefe in Milch mit dem Zucker auflösen. Wichtig ist dabei, dass die Milch wirklich nicht zu heiß werden darf. Die Hefemischung nun in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand bestreuen. Die Mischung abgedeckt an einem warmen Ort für genau 20 Minuten gehen lassen. Für den Teig die übrigen Zutaten zum Vorteig geben, aber die Butter erst zum Schluss dazugeben. Nun könnt Ihr den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät mit Knethaken etwa 10 Minuten gut durchkneten. Der Teig ist dann perfekt, wenn er weich ist und fast nicht mehr klebt. Achtet darauf, dass der Teig nicht überknetet wird, denn dann wird er wieder feucht und klebrig. Zum Schluss den Teig von Hand zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Schüssel geben. Bestreut die Kugel mit etwas Mehl, sodass der Teig nicht austrocknet und lasst ihn abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
  3. Sobald beide Teige startklar sind, könnt Ihr die etwa gleich schweren Teige miteinander verkneten. Diese Menge an Teig ergibt drei Böden, sodass Ihr mit nur einmal Aufwand drei leckere Rahmkuchen zaubern könnt. Nehmt euch 400 g des Teigs für einen Kuchen weg und friert den restlichen Teig portioniert ein. Wenn Ihr nochmal diesen Rahmkuchen backen möchtet, solltet Ihr den Teig einen Tag vorher aus der Truhe nehmen und langsam auftauen lassen.
  4. Für die Füllung kocht Ihr ein Päckchen Vanillepudding nach Packungsanweisung und nehmt euch im Anschluss 100 g vom fertigen Pudding weg. Lasst diesen etwas abkühlen und vermischt ihn dann in einer großen Rührschüssel mit den restlichen Zutaten für die Füllung.
  5. Heizt nun den Ofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vor.
  6. Den Teig könnt Ihr nun mithilfe eines Nudelholzes ausrollen und in eine Tarteform geben. Streift den überschüssigen Teig am Rand mit einem Teigschaber sauber ab und drückt den Rand mit eurem Daumen in regelmäßigen Abständen wellenförmig ein. Gebt dann die vorbereitete Füllung auf den Teig und ab damit in den Ofen für etwa 25 Minuten.
  7. Lasst euren Rahmkuchen genügend abkühlen, bevor Ihr ihn anschneidet und serviert. Als Garnitur empfehle ich etwas frisches Obst und Puderzucker.