

## Feiner Rahmkuchen



### Zutaten:

Für eine Tarteform von 30 cm Ø

- **Hefeteig**
- 250 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml lauwarme Milch
- ½ TL Salz
- 25 g weiche Butter
  
- **Füllung**
- 250 g Crème Double
- 4 EL Zucker
- ¼ TL Zimtpulver
- 2 Prisen geriebene Muskatnuss



### Zubereitung

Mehl in Schüssel sieben, Vertiefung in die Mitte drücken. Zerbröselte Hefe mit Zucker und 75 ml Milch hineingeben. Mit etwas Mehl vom Rand her zu einem weichen Vorteig mischen, 10 Min. ruhen lassen.

Restliche Milch, Salz und Butter in Flöckchen zufügen – alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig mit einem Geschirrhandtuch abdecken und bei Zimmertemperatur 1 Std. gehen lassen.

Teig gut durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Fladen (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen, Ränder mit Butter bestreichen, Teig hineingeben, dabei die Ränder etwas höher ziehen und fest andrücken. Den Teig nochmals 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 ° C vorheizen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Mit den Fingerspitzen den Hefeteig eindrücken, so dass kleine Vertiefungen entstehen. Die Füllung auf den Boden streichen. In Ofenmitte 20 – 25 Min. backen. Ofen ausschalten. Die Tarteform direkt auf den Boden des heißen Backofens stellen und 10 Min. ruhen lassen, so wird der Boden schön knusprig. Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und in der Form abkühlen lassen.