



rahmkuchen 2 in 1

zutaten

Creme

800 g Schmand
800 g saure Sahne
400 g Sahne
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Zitronensaft
1 Prise Zitronenabrieb
30 g Stärke

Quark-Öl-Teig

300 g Mehl
100 g Zucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Magerquark
90 g Öl

Belag

250 g Heidelbeeren
25 g Zimtucker



zubereitung

Für die Creme alle Zutaten miteinander cremig rühren.

Für den Quark-Öl-Teig die trockenen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die flüssigen Zutaten zufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Backrahmen auf 32 x 37 cm Größe einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Lochblech stellen. Den Teig in der Form verteilen und einen etwa 2 cm hohen Rand hochziehen.

Die Füllung hineingießen. Auf der einen Hälfte Heidelbeeren auf den Teig geben und leicht in die Creme drücken. Die andere Hälfte mit Zimtucker bestreuen.

Den Kuchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen