

Rezept

Rahmkuchen

Ein Rezept von Rahmkuchen, am 28.04.2025

Zutaten

150 g Weizenmehl (Type 550)	150 g Dinkelmehl (Type 630)
1/2 TL Salz	100 g Schweineschmalz (ersatzweise Butter)
100 ml Milch	2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch	3 M Eigelb
300 g saure Sahne	1 Msp. Salz
frisch geriebene Muskatnuss	1 TL Kümmelsamen (nach Belieben)
Mehl zum Verarbeiten	Butter für die Form
Meersalz zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (30 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten und das Salz in eine Rührschüssel geben. Schmalz (oder Butter) in Flöckchen und die Milch dazugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit für den Belag die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Eigelbe und saure Sahne verquirlen. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch unterrühren und die Mischung mit Salz, Muskatnuss und nach Belieben Kümmel würzen.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Die Form einfetten und den Teig hineinlegen, dabei einen niedrigen Rand formen. Den Teig am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Saure-Sahne-Mischung hineingießen. Den Rahmkuchen im Ofen (unten) ca. 30 Min. backen, bis der Teig knusprig und der Belag leicht gebräunt ist. Herausnehmen und mit Meersalz bestreuen. Den Rahmkuchen nach Belieben heiß oder lauwarm servieren.