

## Rezept

# Schnittlauch-Rahmkuchen

Ein Rezept von Schnittlauch-Rahmkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>60 g</b> weiche Butter	<b>100 ml</b> Milch
<b>500 g</b> saure Sahne	<b>3</b> Eigelb
Salz	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

Außerdem: weiche Butter für die Form; Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, 1/2 TL Salz, die Butter in Flöckchen und die Milch in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem festen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für den Belag saure Sahne, Eigelbe und 1/2 TL Salz verquirlen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und diese unter die Eigelb-Sahne rühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form buttern. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, der einen etwas größeren Durchmesser hat als die Form. Den Teigkreis in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Boden im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. vorbacken. Den Backofen nicht ausschalten. Eigelb-Sahne auf dem Boden verteilen und den Kuchen in ca. 25 Min. fertig backen.