



# Dettinger Rahmkuchen

Rezept für ein Blech mit  
32 Zentimetern Durchmesser

## Hefeteig

250 g Mehl, 10 g Hefe, 10 g Salz, 50 g  
Margarine oder Butter (Zimmer-  
temperatur), 100 bis 120 ml Milch

Alle Zutaten in eine Schüssel geben,  
Hefe reinbröckeln und 10 Minuten  
in der Küchenmaschine kneten. Der  
Teig sollte nicht zu fest, sondern  
fluffig-weich sein, damit er sich  
gut auswellen lässt. Dann  
den Teig gehen lassen, bis  
er sich verdoppelt hat.  
Blech einfetten, Teig  
auswellen und  
ins Blech  
legen.

## Belag

1 Becher Schmand (200 g), 70 g  
Crème fraîche, 80 g Quark (40 %),  
70 g Schlagsahne, 100 g Mehl, Salz,  
Pfeffer, 1 Zwiebel

Alle Zutaten für den Rahmguss ver-  
mengen, auf dem Teig gleichmäßig  
verteilen und glatt streichen. Dünne  
Zwiebelringe obendrauf legen.  
Kuchen bei 200 bis 220 Grad (Ober-  
und Unterhitze, keine Umluft) etwa  
25 Minuten backen, bis der Guss  
hellbraun ist und kleine Blasen  
wirft.



**Tipp:** Der Rahmguss schmeckt  
herrlich, ist aber gehaltvoll und  
darf nicht zu dick sein. Wer eine  
Kuchenform mit geringerem  
Durchmesser hat, sollte des-  
halb nicht den ganzen Guss in  
eine Form packen, sondern  
lieber zwei Kuchen daraus  
backen. Magerquark und  
andere Alternativen eignen  
sich allerdings nicht, weil  
die Masse nicht stockt und  
ausflockt.