

## Rahmkuchen

### *Mürbteig:*

100 g Zucker

200 g kalte Butter

300 g Mehl

1 Ei

Salz

Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten rasch verkneten, flach drücken, in Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten kalt stellen.

### *Rahmmasse:*

350g Quark

1 Ei

155g Zucker

60g Puddingpulver Vanille

750g Sahne

1 Vanilleschote

1 Zitrone

Ei und Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver unterrühren, den Quark und die Sahne zugeben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zur Masse geben. Zum Schluss mit etwas Zitronenabrieb aromatisieren. Eine Springform gut ausfetten (ich empfehle Trennwachs, im Internet erhältlich), dann den Mürbeteig ausrollen und die Springform damit auslegen. Anschließend mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen. Die Masse in auf den Mürbteig geben und bei 150°C ca. eine Stunde auf der unteren Schiene backen. Auskühlen lassen und genießen.