

Dresdner Sahnekuchen



Die Teigzutaten rasch verarbeiten und eine halbe Stunde kalt stellen. Dann ausrollen und eine Tortenform damit belegen. Den Rand sehr hoch ziehen.

Die Butter mit dem Zucker glattrühren, die Eier und zuletzt das Mehl zugeben. Mit einer Prise Salz, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Schale würzen oder je nach Geschmack den Rum und die bitteren fein geriebenen Mandeln zufügen.

Die frische Milch erhitzen, jedoch nicht kochen. Den Kuchenboden inzwischen in die Röhre schieben und 10-15 Minuten bei 175°C vorbacken. Die heiße Milch in die Rührmasse gießen, und ca. 2-3 Minuten im Mixer schlagen, bis die Eiermilch ein wenig dickflüssiger wird. Sofort auf den vorgebackenen Tortenboden gießen und den Kuchen bei Mittelhitze weitere 30 Minuten backen, bis der Belag fest ist und sich gebräunt hat.

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei(er)
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise(n) Salz

Für den Belag:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 1 Prise(n) Salz
- ½ Liter Milch
- 3 EL Zitronensaft
- ½ Zitrone(n)
- 1 EL Rum und
- 4 Mandel(n), bittere