

Rahmwähe, Sahnekuchen



- 1 rund ausgewallter Blätterteig
- 4 Eier
- 70 g Zucker
- 10 g Maisstärke (Maispuder, Maizena)
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 200 g Rahm (Sahne)
- 200 g Milch

Zubereitung:



Das Eigelb und das Eiweiss der 4 Eier trennen. Peinlichst darauf achten, dass kein Eigelb in die Eiweissmasse kommt.



30g Zucker, den Vanillezucker und das Maispuder mit dem Eigelb schaumig schlagen.



Den Rahm (Sahne) und die Milch in einer Pfanne aufkochen und im dünnen Strahl unter ständigem Rühren der Eigelbmasse beigeben.



Die Eigelbmasse in die Pfanne zurück geben und unter ständigem Rühren bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen.



Die Masse vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel geben.



Die Eigelbmasse vollständig abkühlen lassen. Dazu am besten die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen. Wird die Masse während dem Abkühlen ständig gerührt, entsteht keine Haut auf der Oberfläche. Dadurch wird der Kuchen noch feiner.



Den ausgewallten Blätterteig in eine eingefettete, flache Kuchenform legen. Mit einer Gabel den Rand andrücken und mit der Spitze Löcher in den Boden machen.



Das Eiweiss mit dem restlichen 40g Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig mit der komplett ausgekühlten Eigelbmasse vermischen.



Diese Masse auf dem Blätterteig verteilen und in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben. Nach etwa 20 Min. die Temperatur um 20°C reduzieren und nochmals 15 bis 20 Min. backen. Die Türe nicht öffnen. Der Kuchen geht ziemlich auf und fällt beim Abkühlen wieder zusammen. Erst nach vollständigem Abkühlen aus dem Blech nehmen.