

Zimtkuchen

Boden/Rand (Mürbeteig)

200g Mehl
100g Butter
1 Ei
1 Pr Salz
30g Zucker
5cl Wasser

Füllung

500g Sauerrahm
6 Eier
1 Pr Salz
1 Dh Zitronensaft od. Limettensirup
200g Zucker
2 EL Zimt

Topping

2 Pck. Puddingpulver Vanille
1 l Milch
80g Zucker

Zubereitung

Der Mürbeteig muss wirklich dünn sein, sonst wird er lätschig. Boden/Rand 15 Min. bei 180°C vorbacken.

Für die Füllung Eiweiß, Salz und $\frac{1}{4}$ des Zuckers steif schlagen und kühl stellen. Den Rest (erst Eigelb und Zucker) schaumig rühren, dann die Eiweißmasse unterheben.

40 Minuten bei 180°C backen, dann 10 Min. setzen lassen und 20 Minuten weiter backen.

Kalt werden lassen, dann die Springform mit Vanillepudding aufgießen.