

# Rahmfladen aus Evelyn's Hütte

Ganz einfach und Schnell kann der Rahmfladen auch im Urlaub in Schwarzenberg zubereitet werden 😊

Wenn es ganz rasch gehen soll, dann kann auch ein Fertigteig verwendet werden.  
Meine Kinder lieben ihn einfach so mal zwischendurch!



## Zutaten

Für 1 Form von 28 cm ø

Butter für die Form

### Teig:

250 g Mehl

¼ TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 1,5 dl Milch

50 g Butter, weich, in Stücke geschnitten

### Belag:

3 dl Vollrahm

1 Ei

2 EL Maisstärke

3 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1-2 EL Zimtucker

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rund, im  $\varnothing$  6-8 cm grösser als das Blech auswallen. Teigrand mit einem Teigrädchen blumenförmig zuschneiden. Teig im bebutterten Blech auslegen.
3. Für den Belag alle Zutaten bis und mit Vanillezucker gut verrühren, auf den Teigboden giessen. Teigrand etwas hineinlegen. Teig und Belag mit Zimtzucker bestreuen.
4. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Gutes Gelingen und „an guata“!