

1-2-3-4-Kuchen mit Frosting

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Küchlein

Für den Teig

250 g weiche Butter
400 g Zucker
4 Eier
4 Teelöffel Backpulver
420 g Mehl
250 ml Milch
1 Päckchen Vanille-Aroma
1 Salz

Für das Frosting

3 Eiweiß
210 g Zucker
80 ml Wasser
1 Salz

Zubehör

Muffin- oder Törtchenform

Was es mit der Zahlenreihe im Rezeptnamen auf sich hat? Jeweils 1 Tasse Butter und Milch, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl und 4 Eier reichen aus, um einen lockeren und saftigen Rührkuchen zu backen. Übersetzt ins metrische System und mit ein paar kleinen Ergänzungen auf der Zutatenliste ist das Familienrezept der Barcomis

weniger einprägsam, bleibt aber kinderleicht.

- 1 -

Den Backofen auf 185 °C vorheizen und die Backform einfetten.

- 2 -

Butter mit Handmixer oder Küchenmaschine cremig rühren und fluffig schlagen. Zucker hinzufügen und etwa 5 Minuten weiterschlagen. Die Eier eins nach dem anderen hineinschlagen und nach jeder Zugabe gut durchschlagen. Backpulver, Salz und Vanille-Aroma unterrühren. Abwechselnd Mehl und Milch in die cremige Masse geben, dabei mit Mehl anfangen und mit Mehl aufhören.

- 3 -

Teig gleichmäßig auf die vorbereitete Backform verteilen. Mit einem Messer mittig durch den Teig fahren, damit keine Luftblasen darin eingeschlossen sind. Alternativ kann die Backform auch einige Male auf den Tisch geschlagen werden, um etwaige Luftblasen auszutreiben. Etwa 20-25 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen: Bleibt kein Teig am Zahnstocher kleben, sind die Küchlein fertig und können auskühlen.

- 4 -

Für das Frosting: In einer Metallschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser alle Zutaten mit einem Handmixer 7 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit verschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Die Küchlein sofort mit Frosting überziehen.