

Rührkuchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

200 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
4 Eier
300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
150 ml Milch

Zum Servieren
Puderzucker

Besonderes Zubehör
Gugelhupfform (1,5 l)
Küchenmaschine

Welcher ist der einfachste **Kuchen** der Welt? Ganz klar der **Rührkuchen**. Ohne viel Schnickschnack, ganz **simpel** mit den **Basiszutaten** Butter, Zucker, Mehl, Milch und Eiern. Denn manchmal fehlt die Zeit für ein aufwändiges Gebäck und dieses Schmuckstück ist **schnell** zusammengerührt und gebacken. Und ein saftiges Stück Kuchen schmeckt einfach immer zu einem Kaffee oder

einer heißen Schokolade. Je nach Lust und Laune, kannst du deinen Rührkuchen auch ganz einfach mit Zitrone, Orange oder Schokostückchen pimpen. Also falls sich spontan Besuch ankündigt, greif auf dieses Rührkuchenrezept zurück, denn die Zutaten hast du eigentlich immer auf Vorrat!

- 1 -

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Kuchenform einfetten und bemehlen.

- 2 -

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät schaumig rühren.
Eier nach und nach für je 1 Minute unterrühren.

- 3 -

Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse geben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 4 -

Teig in die Kuchenform geben und ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Bleibt nichts am Stäbchen kleben, Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

- 5 -

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke