



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Einfacher Rührteig

Zutaten:

- 250 g Mehl (Handelsklasse 405)
- 250 g Zucker
- 250 g gute Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier (Handelsklasse: M)
- 1 Prise Salz
- 80 ml Milch (3,5%)
- 1 Stück Zitronenschale (gerieben)



Energie: 1052 kcal - Eiweiß: 16g - Fett: 59g - Kohlenhydrate: 114g

Zubereitung:

1. Zucker, Vanillezucker und leicht zerlassene Butte in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen.
2. Danach abgeriebene Zitronenschale, Milch, Salz und Eier dazurühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und darunterheben.
3. Den fertigen Rührteig eine die eingefettete gewünschte Backform geben und im 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50-55 Minuten mit Ober/Unterhitze backen.
4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend den Kuchen auf einen Rost stürzen und beliebig mit Puderzucker, Schokoladenglasur etc. garnieren!

Anmerkung:

Der "Einfache" Rührteig kann für mehrere Kuchen wie z.B. Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Frankfurter Kranz, Sandkuchen, u.v.m. Verwendung finden!

