



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Luftiger Rührteig mit Sahne

Mein Name hier ist: „kleine Wolke“.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 180 g Schlagsahne
- 3 Eier Handelsklasse L
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Vorbereitung:

1. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Das Mehl in eine geeignete Rührschüssel sieben.
2. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Zubereitung:

Alle Zutaten zum gesiebten Mehl in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (**erst langsam und dann mit höchster Stufe**) zu einem sämigen Teig rühren. Den fertigen Teig in die Springform geben und eben streichen, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.

Varianten für meinen Lieblingsteig:

1. Als versunkener Apfel:
 - a. 1/3 des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. In den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen (**unteres Drittel**) einschieben und für 20 Minuten vorbacken. Die Form aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann den Boden mit einer Gabel überall einstechen, den Rest des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. Danach 2-3 Äpfel schälen und entkernen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen. Danach nochmals im unteren Drittel mit 180 Grad Umluft für 20-30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen

und in der Form auskühlen lassen, danach mit Puderzucker bestäuben!

2. Als Kirschenplotzer (**versunkene Kirchen**):

- a. Hier kann genau wie beim „Versunkenen Apfel“ vorgegangen werden. Benötigt wird hierzu ein großes Glas Sauerkirchen! Bitte darauf achten, dass die Kirchen gut abgetropft sind und dann auf ein Küchentuch legen und etwas anpressen!

3. Als Omas Nusskuchen:

- a. Wie beim Grundteig verfahren, nur anstatt 300gr. Mehl nehmen wir nur 200gr. Mehl und 100gr. gemahlen Haselnüsse! Sonstiges Vorgehen wie bei der Zubereitung beschrieben.

Es gibt noch viele weitere Varianten wie z.B. Marmorkuchen usw. - hier ist Deiner Phantasie keine Grenze gesetzt!

Ich wünsche beim nachmachen viel Erfolg und guten Hunger, denn der Kuchen schmeckt echt lecker!

