Rührkuchen



Zutaten :

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Ei(er)
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 0.25 l Milch
- Fett und Paniermehl für die Form
- Puderzucker oder Kuvertüre

Zubereitung :

Alle Zutaten MÜSSEN die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben. Am besten die ganzen Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Beginnen aus dem Kühlschrank / Schrank nehmen und bereit

stellen.

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei einzeln dazugeben und jeweils immer ca. 1 Minute aufschlagen, so wird der Kuchen sehr schön locker.
Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben und verrühren.
Achtung: Nicht zu viel Milch dazugeben. Es muss ein normaler Teig entstehen. Außerdem den Teig mit dem Mehl nicht zu lange schlagen. So bleibt der Kuchen zwar locker, aber mit schöner, feiner Krume. Große Poren nach dem Backen deuten auf zu langes Schlagen des Teiges hin.

Den Kuchen dann in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Guglhupf-Form geben und bei 180 ° bis 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann stürzen. Gleich nach dem Stürzen mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss/Schokolade überziehen.

Variationen :

- statt 500 Gramm Mehl 200 Gramm Mehl, 200 Gramm gemahlene Mandeln und 200 Gramm gemahlene Haselnüsse -> das wird ein leckerer Nusskuchen
- 2/3 des Teiges in die Backform geben, 1/3 des Teiges mit Kakao (z.B. Nesquick – Menge nach Belieben) und noch ein klein wenig Milch verrühren und gleichmäßig auf dem \“normalen\“ Teig verteilen und dann backen -> das gibt einen leckeren Marmorkuchen
- statt 1/4 Liter Milch etwas mehr als 1/4 Liter Eierlikör
- einen Pudding (Geschmacksrichtung egal, einfach das, was man mag) nach Packungsanleitung kochen; eine Hälfte des Teiges in die Form geben, den Pudding auf dem Teig verteilen und dann die andere Hälfte des Teiges oben drauf geben und backen

Anderen Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Das ist ein herrlicher Grundteig für alle Arten von Kuchen, ganz so, wie man es mag.