

# RÜHRKUCHEN / GRUNDREZEPT



Grundrezepte sind ideal, wenn ihr eure eigenen Kreationen herstellen möchtet und eine Basis braucht. Den Rührteig könnt ihr ganz nach Belieben mit Aromen oder auch Kakao verfeinern. Die Böden sind wunderbar saftig und lassen sich als Grundlage für Obstkuchen und Torten verwenden.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

## RÜHRTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre die zimmerwarmen Eier einzeln jeweils 30-60 Sekunden ein, bis sich alles gut verbunden hat. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zur Masse. Hebe es kurz gemeinsam mit der zimmerwarmen Milch unter.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

## RÜHRKUCHEN:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 50 g** Milch

## RÜHRKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in Tortenring, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 40-45 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe und lasse ihn vollständig abkühlen. Löse den Boden aus dem Tortenring und verarbeite ihn nach Belieben weiter. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!