

RÜHRTEIG



Der Rührteig ist die Grundmasse für viele Kuchenklassiker wie Gugelhupf, Obstkuchen oder Marmorkuchen. Auch Muffins lassen sich damit wunderbar zubereiten. Ich habe für euch zwei meiner liebsten Varianten als Grundrezepte ausgewählt, mit denen ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen könnt. Gebt Schokostückchen, Apfelraspel oder anderes Obst dazu, aber auch Nüsse oder Kakao machen sich gut.

Zubereitung

Für den Rührteig alle Zutaten ganz einfach miteinander verrühren.

Variante mit Öl:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

Variante mit Butter:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

Wer es gerne noch luftiger möchte, kann die Eier auch trennen, das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und diesen erst ganz am Schluss noch vorsichtig unterheben.

Die Backzeiten variieren je nach verwendeter Form und Dicke eures Teiges. Folgende Angaben könnt ihr als Richtwerte nehmen:

Muffins brauchen ca. 20 Minuten, ein Gugelhupf ca. 40-50 Minuten, ein Kuchen in der Kastenform ca. 40 Minuten, ein Blechkuchen ca. 30-40 Minuten.

Zutaten

**FÜR 1 BLECH, 1
GUGELHUPFFORM, 1
KASTENFORM ODER 24 MUFFINS**

VARIANTE MIT ÖL

	5	Eier
	200 g	Zucker
		Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl, Maiskeimöl)
125 g		
	300 g	Mehl
	16 g	Backpulver
	125 g	Milch

VARIANTE MIT BUTTER

220 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
440 g	Mehl
16 g	Backpulver
250 g	Milch