

Rührkuchen



Ein gelungener Rührkuchen als Gugelhupf

Hier das Grundrezept für Rührkuchen. Mit der „Gelingt immer“-Garantie.

Die Zutaten für das Grundrezept eines Rührkuchens lassen sich leicht merken und man hat sie im Grunde immer parat. Das Verhältnis der Hauptzutaten zueinander ist 2:1:1. Und dann zusätzlich 4 Eier.

Somit verwendet man für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dann an Zucker und Fett jeweils die Hälfte, nämlich 250 g.

Eine *conditio sine qua non* für das Gelingen eines Rührkuchens ist natürlich ein Päckchen Backpulver.

Es haben sich einige Zubereitungsweisen bewährt:

Rat 1: Zuerst Eier aufschlagen und mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Rat 2: Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren.

Rat 3: Und Nomen est Omen benötigt ein Rührteig eine lange Zeit des Rührens. Den Teig gut mehrere Minuten auf hoher Stufe rühren – je länger, desto besser.

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- eine Prise Salz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Backform einfetten oder ein Backpapier – je nach Backform – verwenden.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Margarine und eine Prise Salz dazugeben. Alles einige Minuten gut verrühren.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Vor dem Herausnehmen des Kuchens die Probe mit einem kleinen Holzstift – also am besten einem Zahnstocher – machen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Stechen Sie mit dem Zahnstocher in der Mitte des Kuchens möglichst tief in den Kuchen hinein. Bleiben an dem Zahnstocher keine Teigreste oder -krümel hängen, ist der Kuchen durchgebacken und Sie können ihn herausnehmen. Bleiben jedoch Reste am Zahnstocher hängen, ist der Teig noch nicht gar und Sie müssen den Kuchen noch einige Zeit backen. Dies kann je nach Backofentyp variieren.

Dann Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!