



Rührkuchen Variationen

Rezept für drei Formen
40 x 6 x 5 cm

Zutaten Grundmasse:

- 375 g Butter
- 375 g Zucker
- 120 g Weizenstärke
- 75 g Eigelb
- 300 g Vollei

Zutaten Rührkuchen:

- 70 g Weizenmehl T550
- 40 g Weizenstärke
- 4 g Backpulver
- Salz, Vanille, Zitrone

Zubereitung Grundmasse:

Für die Grundmasse den Butter, Zucker und Weizenpulver glattrühren. Danach erst das Eigelb, dann das Vollei nach und nach zugeben. Diese Grundmasse wird nun gleichmäßig in drei Schüsseln verteilt. Jede Schüssel ist für einen Kuchen bestimmt.

Zubereitung Rührkuchen:

Für einen normalen Rührkuchen das Weizenmehl, Weizenstärke und Backpulver versieben und mit den restlichen Zutaten in die vorhergesehene Grundmasse unterheben. Die Gesamtmasse nun in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Form füllen und nach Anleitung abbacken.

Zutaten Nusskuchen:

70 g	Weizenmehl T550
4 g	Backpulver
100 g	Gemahlene Nüsse
30 g	Milch
	Salz, Vanille, Zimt, Rum

Zutaten Marmorkuchen:

70 g	Weizenmehl T550
4 g	Backpulver
40 g	Weizenstärke
10 g	Kakaopulver
25 g	Milch



Im Holzbackofen:
bei 220° C einschießen und
ca. 25-35 min. backen.



Im Elektro-Steinbackofen:
bei 230° C Oberhitze
und 140° C Unterhitze
ca. 25-35 min. backen.



Im Haushaltsbackofen:
bei 180° C einschießen und
ca. 25-35 min. backen.

Zubereitung Nusskuchen:

Das Weizenmehl und Backpulver versieben und mit Milch und Nüssen in die Grundmasse geben. Salz, Vanille, Zimt oder Rum je nach Belieben zugeben. Die Gesamtmasse nun in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Form einfüllen und nach Anleitung abbacken.

Zubereitung Marmorkuchen:

Für den Marmorkuchen das Weizenmehl, Weizenstärke und Backpulver versieben und in die Grundmasse untermelieren. Um das bekannte Marmormuster zu bekommen nun das Kakaopulver mit der Milch anrühren und mit ca. $\frac{1}{3}$ der Gesamtmasse verrühren.

Diese Massen nun in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Form geben. Je eine helle und dunkle Masse übereinander füllen und mit einer Gabel in Drehbewegungen verteilen. Anschließend nach Anleitung abbacken.