



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Einfacher Rührteig (zur vielfältigen Verwendung)

Zutaten:

300 g Mehl (Typ: 405)
200 g gute weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 El. Backpulver
3 Eier (Handelsklasse: M)
1 Prise Salz
2 El. Milch (lauwarm)



Energie: 1052 kcal - Eiweiß: 16g - Fett: 59g - Kohlenhydrate: 114g

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und leicht zerlassene Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren.

Danach die Milch, Salz und Eier dazu rühren.

Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und alles zusammen verrühren.

Den fertigen Rührteig in die eingefettete gewünschte Backform geben und im 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50-55 Minuten mit Ober/Unterhitze backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend den Kuchen auf einen Rost stürzen und beliebig mit Puderzucker, Schokoladenglasur etc. garnieren!

Anmerkung:

Der "Einfache" Rührteig kann für mehrere Kuchen wie z.B. Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Frankfurter Kranz, Sandkuchen, u.v.m. Verwendung finden!

