



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Luftiger Rührteig mit Sahne (Kleine Wolke)

Zutaten:

300 g Mehl
180 g Schlagsahne
3 Eier Handelsklasse L
200 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz



Vorbereitung:

Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
Das Mehl in eine geeignete Rührschüssel durchsieben.

Zubereitung:

Alle Zutaten zum gesiebten Mehl in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät erst langsam und dann mit höchster Stufe zu einem sämigen Teig rühren.
Den fertigen Teig in die Springform geben und eben streichen, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.

Varianten für diesen Teig:

1. Als versunkener Apfel:

- a. 1/3 des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (unteres Drittel) einschieben und für 20 Minuten vorbacken. Die Form aus dem Backofen nehmen und den Boden mit einer Gabel überall einstechen, den Rest des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. Danach je nach Wunsch 2-3 Äpfel schälen und entkernen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen. Danach nochmals im unteren Drittel mit 180 Grad für 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen, danach mit Puderzucker bestäuben!

2. Als Kirchenplotzer (versunkene Kirchen):

- a. Hier kann genau wie beim „Versunkenen Apfel“ vorgegangen werden. Benötigt wird hierzu ein großes Glas Sauerkirchen! Bitte darauf achten, dass die Kirchen gut abgetropft sind, am besten auf ein Küchentuch legen und etwas anpressen!

3. Als Omas Nusskuchen:

- a. Wie beim Grundteig verfahren, nur anstatt 300 g Mehl nehmen wir nur 200 g Mehl und 100 g gemahlen Haselnüsse!

Es gibt noch viele weitere Varianten, hier ist Deiner Phantasie keine Grenze gesetzt!

Ich wünsche beim nachmachen viel Erfolg und guten Hunger, denn der Kuchen schmeckt echt lecker!

