Rezept

Ruck-zuck-Kuchen

Ein Rezept von Ruck-zuck-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **65 g** Mehl (Type 405)
- **130 g** Zucker
- **3** Eier (Größe M)
- **65 g** Speisestärke
- **140 g** geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- **1 TL** Backpulver (7 g)

AUSSERDEM:

- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (20 cm Länge, 1 l Inhalt; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 10 Min. glatt verrühren.

2. Die Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig in der Form verteilen und glatt streichen, in den Ofen (Mitte) stellen und die Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Den Kuchen in 35-40 Min. goldbraun backen. Nach ca. 15 Min., wenn sich an der Oberfläche eine Haut gebildet hat, den Kuchen in der Mitte längs leicht einritzen (damit er beim Aufgehen nicht willkürlich einreißt). Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob der Kuchen schon fertig ist.

3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5-10 Min. ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Der Ruck-zuck-Kuchen bleibt gut verpackt mehrere Tage frisch.