

Rezept

Blitz-Rührteig

Ein Rezept von Blitz-Rührteig, am 30.09.2023

Zutaten

125 g weiche Butter	125 g Zucker
1 Msp. gemahlene Vanille (nach Belieben)	2 Eier
125 g Mehl	1 TL Backpulver
neutrales Öl für die Form	Mehl oder Semmelbrösel oder gemahlene Nüsse für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Boden und Rand der Springform mit etwas Öl einfetten. Die Form mit Mehl, Semmelbröseln oder Nüssen austreuen.
2. Butter, Zucker und evtl. Vanille mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe cremig rühren. Eier einzeln einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Mehl und Backpulver gut mischen. Die Mehlmischung ganz kurz unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
4. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Zur Garprobe ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen. Klebt beim Herausziehen noch Teig daran, kurz weiterbacken.
5. Den Kuchen 5 Min. ruhen lassen. Den Formrand mit einem Kuchenlöser oder Messer lösen und abnehmen. Den Kuchen stürzen und den Formboden abheben.