

Rezept

Rührteig Grundrezept

Ein Rezept von Rührteig Grundrezept, am 15.06.2026

Zutaten

175 g weiche Butter	175 g Zucker
3 Eier	Salz
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	250 g Mehl
1 TL Backpulver	2 EL Milch
Semmelbrösel für die Form	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Springform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, damit der fertige Kuchen sich leicht herauslösen lässt. Den Ofen auf 180° vorheizen.
2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln je ca. ½ Min. unterrühren. 1 Prise Salz und Zitronenschale unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Nur so lange rühren wie nötig.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40 - 50 Min. backen.
5. Am besten nach ca. 40 Min. einen Holzspieß in die Kuchenmitte stecken. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran klebt, ist der Kuchen fertig.