

## Rezept

# Rührkuchen

Ein Rezept von Rührkuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>25 g</b> Speisestärke abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone	<b>1/4 TL</b> Salz
<b>100 g</b> Mehl (Type 405) Butter und Mehl für die Form	<b>3</b> Eier (Größe S)
	<b>1 Msp.</b> Backpulver (2 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (20 cm Länge, 1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Der klassische Rührteig besteht aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl, eventuell Speisestärke, und Backpulver. Damit der Teig garantiert gelingt, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Stelle die gekühlten Zutaten also am besten alle schon einmal raus.

---

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Drittel der Butter in einem Topf zerlassen. Die flüssige und die restliche Butter, Zucker, Speisestärke, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 2-3 Min. verrühren.

---

3. Die Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine unter die Buttermischung schlagen, sodass eine schaumige Masse entsteht.

---

4. Das Mehl und das Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Masse sieben.

---

5. Das Mehl mit dem Teigschaber oder Kochlöffel rasch, aber gründlich unter die Butter-Eier-Masse rühren. Möglichst nicht mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine untermischen, das kann den Teig zäh machen.

---

6. Den Rührteig in die mit Butter eingefettete und mit Mehl ausgestreute Form füllen – sie sollte nur zu zwei Drittel gefüllt sein. Den Rührkuchen in den vorgeheizten Ofen (Mitte) geben, die Temperatur auf 190° reduzieren und den Kuchen in ca. 35 Min. goldbraun backen.

---

7. Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit der Trampolinprobe prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Dafür mit einem Finger leicht auf den Kuchen drücken. Wenn sich eine kleine Delle bildet, muss er weitergebacken werden. Wenn er elastisch federt wie ein Trampolin, ist er fertig oder fast fertig.

8. Ob der Kuchen wirklich fertig gebacken ist, zeigt die Messerprobe: Dafür ein Messer in der Mitte des Kuchens tief einstechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran klebt, können Sie den Kuchen herausnehmen.
- 
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5-10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.