

Rezept

Rührteig mit Stevia

Ein Rezept von Rührteig mit Stevia, am 21.03.2023

Zutaten

5 Eier	3 EL Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	0,9 g Steviosid-Extrakt
1 Msp. Vanillepulver	200 g weiche Joghurtbutter
½ Pck. Backpulver	400 g Mehl
etwas Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 28 cm oder 1 Guglhupfform von 2 l (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Kasten- bzw. die Guglhupfform mithilfe eines Pinsels mit wenig Butter gründlich einfetten. Die zimmerwarmen Eier trennen.
2. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich steif schlagen, bis ein glänzender Eischnee entstanden ist.
3. Eigelbe, Steviosid-Extrakt, Zitronenschale, Vanillepulver und Butter im warmen (!) Wasserbad mind. 5 Min. gut schaumig schlagen, bis sich Spitzen bilden.
4. Das Backpulver mit dem Mehl sieben und nach und nach unterheben. Sollte der Teig zu zäh und krümelig sein, etwas Milch oder Mineralwasser dazugeben.
5. Zum Schluss den steifen Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen und den Teig in die vorbereitete Form füllen.
6. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 50 Min. goldbraun backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe), aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen.