

Rezept

Vanille-Rührteig

Ein Rezept von Vanille-Rührteig, am 28.06.2026

Zutaten

325 g Mehl	Salz
3,5 TL Backpulver	210 g weiche Butter
315 g Zucker	3 Eier
1 Eigelb	1 Vanilleschote
275 ml Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (18 cm Ø; ergibt 2 Tortenböden) oder 24 Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Butter und den Zucker mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in der zweiten Schüssel schaumig rühren.
2. Die Eier und das Eigelb einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und unter den Teig rühren.
3. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch in fünf Schritten mit dem Teigschaber unterrühren (zuerst Mehl, dann Milch, dann wieder Mehl, Milch und Mehl). Der Teig sollte glatt gerührt sein, darf aber nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er zäh.
4. Nach Belieben den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 175° (Umluft) ca. 45 Min. backen. Nach dem Auskühlen für Tortenböden horizontal halbieren. Oder den Teig in die gefetteten Mulden von zwei 12er-Muffinblechen füllen und bei 175° (Umluft) ca. 25 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.