(Schoko-)Rührkuchen

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
250	g	Butter
250	g	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eier
300	g	Mehl
65	g	Speisestärke/Backkakao
1	Pck.	Backpulver
125	g	Milch
125	g	Wasser

Portionen: 12

Zubereitung

Butter, (Vanille-)Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander - jeweils mit einem Esslöffel des Mehls - unterrühren. Restliches Mehl, Backpulver, Milch und Speisestärke oder - für einen Schoko-Rührteig - Backkakao unterheben. Wasser aufkochen, kurz abkühlen lassen und noch heiß unter den Teig rühren. Teig in eine Gugelhupf-Form füllen, glattstreichen und bei 150°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 80 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Bei Bedarf mit Kuvertüre (~125g) oder Guss nach Wahl überziehen.

Hinweise

Bei Zugabe weiterer feuchter Zutaten (z.B. Obst) oder Verwendung innerhalb anderer Rezepte (z.B. Cobbler) muss die Schüttflüssigkeitsmenge ggf. angepasst werden.

Grundrezept, Schokokuchen, Apfelkuchen, Kirschkuchen, Obstkuchen, Cobbler

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-ruehrkuchen

Last update: **2025/11/09 11:02**