(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.

Basisrezepte, Schokolade

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

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-ruehrkuchen?rev=1762681926

Last update: **2025/11/09 10:52**