Rührteig "blaues Buch"

... ist ein fett-, zucker- und eierreicher Teig, der durch eingerührter Luft und Backpulver gelockert wird. Dieser Teig ist geeignet zum Backen von kuchen in hohen Backformen. für Torten sowie für Kleingebäck und Plätzchen.

Zutaten:
500 gr. Weizen-Mehl (Type 405 o. 550)
1 Backpulver
200 gr. Zucker
1 Prise Salz
250 gr. Butter
4 St. Ei
¼ ltr. Milch

Zubereitung:
Butter mit Zucker schaumig Rühren. Nach und Nach die Eier zugeben und weiter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, über die schaumige Ei-Butter-Mischung sieben und unterrühren. Die Milch zugeben und zu einen glatten Teig verarbeiten.
Diesen Teig mit Nüssen, Schokoladenstücke, Rosinen und anderen Zugaben abschmecken und in eine gebutterte Backform geben und bei 180°C ca. 45 Min. backen.

Tip:
Den Teig nicht zu lange kneten sonst wird der Kuchen zu zäh und die Luft wird heraus geknetet.
1,5 fache Menge des Rezept für unsere große Gugelhupf-, oder rechteckiges Back-Blechform

Historie:

Kuchen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/backen_kuchen:ruehrteig

Last update: **10.10.2022 14:31**