

Rührteig "blaues Buch"

... ist ein fett-, zucker- und eiereicher 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: für 1Fache Menge Grundrezept

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 170°C-180°C ca. 45 Min. backen.

Tip:

Backblech als erstes Vorbereiten

Eier trennen und das Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und unter den gerührten Teig ziehen. Dieses gibt einen besonders lockeren Boden

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 (Pflaumen-,Apfelkuchen)

Historie:

14.5.2026 mit großrn Pflaumen und seperatem Eischnee

[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: **14.05.2026 13:20**

