

Einfacher Rührkuchen mit Schokostreuseln

Das Rezept von dem einfachen Rührkuchen mit Schokostreuseln, schmeckt nicht nur Kindern und passt zu viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

5 Stk. Eier

250 g Butter (weich)

250 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

400 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Packung Backpulver

1 Prise Salz

125 ml Milch

125 g Schokoladenstreusel

Zur Dekoration

Nach Belieben Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **einfachen Rührkuchen mit Schokostreuseln** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160° C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

3. Nun das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb, im Wechsel mit der Milch, zu einem schweren Teig verrühren.
4. Jetzt noch die Schokostreusel unter den Teig heben.
5. Anschließend die Masse in die Springform geben und auf mittlerer Schiene ca. 45-50 Minuten backe (Stäbchenprobe). Der Kuchen sollten hinterher komplett auskühlen.
6. Vor dem Servieren den Rührkuchen beliebig mit Staubzucker dekorieren.

Unsere Empfehlung

Springform 26 cm, auslaufsicher
antihafbeschichtet

[hier kaufen](#)



Tipp

Der einfachen Rührkuchen mit Schokostreuseln schmeckt mit einer Schokoladenglasur noch besser.