Rührteig-Grundrezept

Das Rührteig-Grundrezept lässt sich individuell verfeinern und ergänzen. So entstehen aus einem Rezept unzählige Kuchenvariationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Butter
300 g	Staubzucker (oder Kristallzucker)
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitronenschale (gerieben)
5 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Zubereitung

1. Dieses **Rührteig-Grundrezept** ist die Basis für alle Kuchen aus Rührteig. Hierfür zuerst den Backofen auf 160 Grad Heißluft anheizen. Ein Backpapier oder eine Kuchenform mit Backpapier belegen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in ein Gefäß sieben. In einer Backschüssel die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und einrühren. Schließlich das Mehl mit dem Backpulver langsam unterheben.

3. Den Teig in einer Dicke von etwa 2 cm auf das Backblech streichen, gegebenenfalls mit Obst belegen und im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und gegebenenfalls weiterverarbeiten.

Tipp

Aus dem Rührteig-Grundrezept ganz einfach einen leckeren Obstkuchen zubereiten: Dazu Früchte nach Wahl in etwas Mehl wenden und den Teig damit vor dem Backen belegen.