

Klassischer Rührkuchen

Egal ob für Muffins oder Rührteigkuchen aus der Springform, dieses Basisrezept eignet sich perfekt dafür und bringt eine tolle und softe Textur hervor. Auf Wunsch können Beeren oder Früchte in den Teig eingebacken werden, aber auch verfeinert mit etwas Backkakao kann der Rührkuchen bestens als Basis für Marmorkuchen dienen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktoserm
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser ODER etwa 12 Muffins

160g Butter (ggf. laktosefrei), sehr weich

140g Zucker

4 Eier, Zimmertemperatur

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Vanillepuddingpulver

1,5 TL Backpulver

1. Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine eine cremige Masse herstellen.

2. Alle restlichen Zutaten mischen und kurz unter die Creme-Masse rühren.

3. Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen und im

vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Springform abkühlen lassen.

Anmerkung: Je nach Größe der Hühnereier und der verwendeten Mehlmischung kann der Kuchen etwas mehr oder weniger hoch ausfallen. Auf den Geschmack und die soft Textur hat dies jedoch keine Auswirkung □

Backangabe für Muffins: Ein Muffinblech mit Förmchen bestücken und den Teig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 22 – 25 Minuten backen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 145g vegane Margarine ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch 80g Reissirup und 80g Getreidezucker tauschen. Die Backtemperatur auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) reduzieren und den Kuchen etwa 10 Minuten länger backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Bild 1: Auf Wunsch den Teig mit Beeren verfeinern.



Weitere Bilder: Der fertige Kuchen.





