

# Rührkuchen mit Obst

Rasch zubereitet und unkompliziert, aber dennoch köstlich im Geschmack! Die Textur ist zudem schön zart und lecker! Verfeinert mit Früchten überzeugt der einfache Rührteigkuchen auf ganzer Linie!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

100g Zucker

50g Butter (ggf. laktosefrei)

50ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

3 Eier (Gr. M)

75g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maismehlbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

1,5 EL Kakaopulver

1,5 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1/2 Glas Süß- oder Sauerkirschen, abgetropft

Auf Wunsch: Puderzucker zum Bestäuben oder Kuchenglasur (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln

1. Zucker, Butter, Öl und Eier in eine Rührschüssel geben und

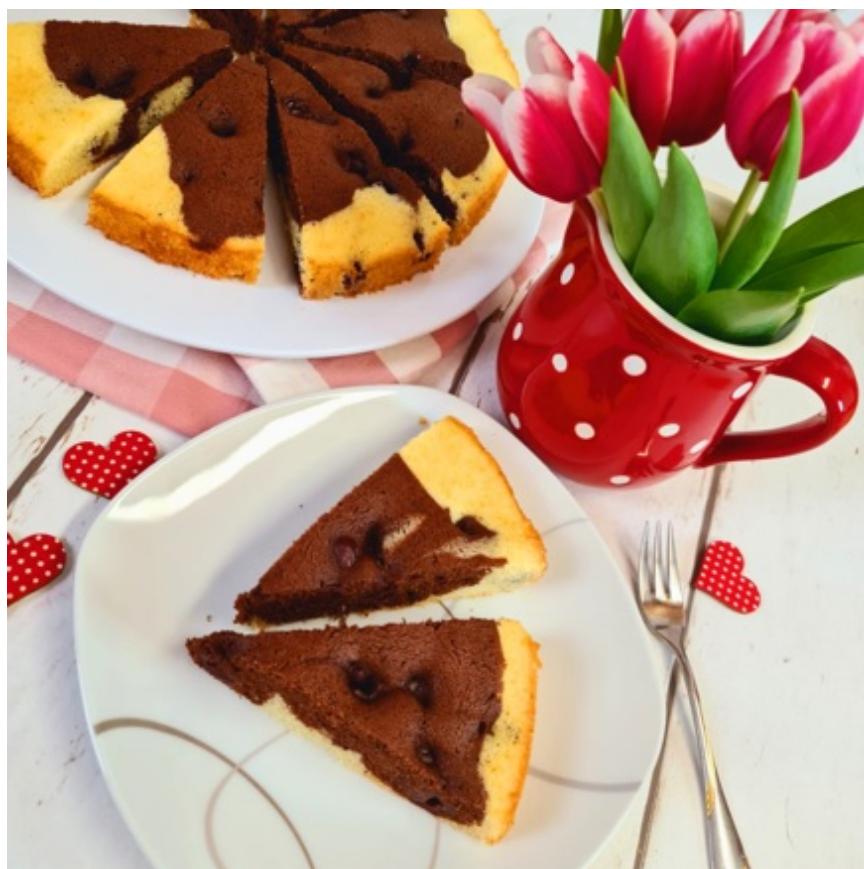
einige Minuten cremig rühren. Anschließend Joghurt, Mehl und Backpulver unterrühren.

2. Die halbe Teigmenge auf ein gefettetes Backblech streichen. Unter den restlichen Teig Kakaopulver und Milch rühren, dann den Teig esslöffelweise auf den hellen Teig geben und verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**Milchfrei – Tipp:** Anstatt Butter vegane Margarine einsetzen. Naturjoghurt durch eine vegane Alternative, z.B. Sojajoghurt, tauschen. Anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Cashewdrink, verwenden. Ersatzprodukte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

**Maisfrei – Tipp:** 160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.





*rezepte-glutenfrei.de*