

Grundrezept Rührteig für die Kastenform

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Verfeinern Sie den Kuchen, indem Sie 100 g gehackte Nusskerne, Schokolade oder Krokant unter den Teig heben.

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen. Kastenform fetten und mehlen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Nach 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 20 g, Kh: 32 g, kj: 1.356, kcal: 324



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.