

Grundrezept Rührteig für die Kastenform aus Silikon

Für die Silikon Kastenkuchenform 24 x 10 cm:
etwas Fett

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: Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Kastenform fetten und daraufstellen. Backofen vorheizen.

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.

Gebackenen Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 23 g, Kh: 38 g, kJ: 1.613, kcal: 385

etwa 10 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Für einen Marmorkuchen bereiten Sie den Rührteig zu. Zwei Drittel des Teiges füllen Sie in die vorbereitete Form. 1 EL Kakao (ungezuckert) sieben, mit 1 EL Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Kuchen wie beschrieben backen.
- Für einen Königs-kuchen bereiten Sie den Rührteig zu und heben 200 g Rosinen unter den Teig. Kuchen wie beschrieben backen.