

(Schoko-)Rührkuchen

Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|-------|---------|------------------------|
| 250 | g | Butter |
| 250 | g | Zucker |
| 1 | Pck. | Vanillezucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 4 | | Eier |
| 300 | g | Mehl |
| 65 | g | Speisestärke/Backkakao |
| 1 | Pck. | Backpulver |
| 125 | g | Milch |
| 125 | g | Wasser |

Portionen: 12

Zubereitung

Butter, (Vanille-)Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander - jeweils mit einem Esslöffel des Mehls - unterrühren. Restliches Mehl, Backpulver, Milch und Speisestärke oder - für einen Schoko-Rührteig - Backkakao unterheben. Wasser aufkochen, kurz abkühlen lassen und noch heiß unter den Teig rühren. Teig in eine Gugelhupf-Form füllen, glattstreichen und bei 150°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 80 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Bei Bedarf mit Kuvertüre (~125g) oder Guss nach Wahl überziehen.

Hinweise

Bei Zugabe weiterer feuchter Zutaten (z.B. Obst) oder Verwendung innerhalb anderer Rezepte (z.B. Cobbler) muss die Schüttflüssigkeitsmenge ggf. angepasst werden.

[Grundrezept, Schokolade](#)

From:
<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space



Permanent link:
<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-ruehrkuchen?rev=1762682105>

Last update: 2025/11/09 10:55