

## Rührteig (Diab.)

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Diabetiker

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Margarine
320	Gramm	Fruchtzucker
500	Gramm	Mehl
1/2	Tütchen	Backpulver
400	ml	Buttermilch
1		Vanilleschote
1		Eiweiß

### Anleitung:

Margarine, Fruchtzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver abwechselnd mit der Buttermilch unter die Margarine-Creme rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig einarbeiten.

Das ist der Rührteig, mit dem Sie nun zum Beispiel einen Topfkuchen backen können, indem Sie grob gemahlene Nüsse oder kleine Apfelstückchen (macht den Kuchen saftig) hinzufügen. Backzeit etwa 50 Minuten.