

Rührteig - Grundrezept

Kategorien: Grundrezept, Rührteig, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Für
1		Kastenform (30 cm Länge)
1		Springform (24 cm Durchmesser)
1		Gugelhupfform (ca. 2 Liter):
250	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
4		Eier
350	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
4	Essl.	Milch

Anleitung:

Weiche Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Mehl-Backpulvermischung abwechselnd mit der Milch zur Eier-Fettmasse geben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.