

# RÜHRTEIG

☆☆☆☆☆ 3 bei 2 Bewertungen



Der Rührteig ist die Grundmasse für viele Kuchenklassiker wie Gugelhupf, Obstkuchen oder Marmorkuchen. Die Zutaten finden sich meist in jedem Haushalt. Somit gibt es eigentlich keine Entschuldigung, um nicht gleich mit dem Backen zu beginnen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Ausprobieren und vor allem gutes Gelingen!

## Zubereitung

- 1 Wie der Name schon verrät, werden alle Zutaten ganz einfach miteinander verrührt. Alle Zutaten sollten dabei am besten Zimmertemperatur haben, wenn sie verarbeitet werden – so gelingt er immer und am besten.
- 2 Die weiche Butter oder das Öl abwiegen und gemeinsam mit Eier und Zucker schaumig rühren. Das Gemisch soll sich dabei hell verfärben und schön cremig werden.
- 3 Die zuvor bereits abgewogenen trocknen Zutaten werden danach nur noch kurz untergerührt, bis sich ein schöner Teig ergibt.

Danach wird der Teig in eine Backform gefüllt und laut der Angabe im Rezept gebacken.



Ein Rührteig ist die perfekte Basis für Gugelhupf, Sandkuchen, Obstkuchen und Marmorkuchen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

**LAUT ORIGINALREZEPT  
VERWENDEN**