

Rührkuchen



Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 500 g Mehl /Type 405
- 4 Eier
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 ml Milch
- 100 g Schokotröpfchen

Zubereitung:

1. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.**
2. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Extrakt schaumig schlagen.
3. 4 Eier hinzugeben und cremig rühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen.
5. Die Hälfte der Mehlmasse unterrühren.
6. 125 ml Milch hinzufügen.
7. Das restliche Mehl und anschließend die restliche Milch unterrühren.
8. Schokotröpfchen unterheben.
9. Backform einfetten. Teig einfüllen.
10. Den Kuchen 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe nach 50 Minuten.
11. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen und nach Belieben mit Schokolade oder Puderzucker überziehen.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 8-12 Stücke (Kastenform)
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 70 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

