

## Schneller Rührkuchen - einfaches Grundrezept

### Zutaten für 1 Kuchen

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 15 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 55 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 70 Minuten |

### Zubereitung

1. Rühre die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Gib dabei nach und nach die Eier einzeln zu.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Gib die Mehlmischung zur Ei-Butter-Masse und rühre alles schön cremig. Mixe nun auch die Milch unter. Erweitere den Teig anschließend beliebig mit Früchten, Kakaopulver oder ähnlichen Zutaten oder gib den Teig einfach pur in eine Backform. Dieses Rezept ist standardmäßig auf eine normale Kastenform ausgelegt.
3. Backe den Rührkuchen im vorgeheizten Backofen bei **185°C Ober-/ Unterhitze für 55 Minuten**. Teste mit der Stäbchenprobe, ob er fertig durchgebacken ist. Dann kannst du den [Kuchen aus der Form lösen](#).
4. Verziere den Rührkuchen nach Belieben mit Schokoglasur, Zuckerguss oder einfach nur mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

