

Grundrezept Rührteig

Der Teig reicht für eine normal große Napfkuchenform. Er eignet sich auch als Basis für Motivtorten.

Zutaten:

225g Butter

225g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

Aromen nach Geschmack z.B. abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, Kakao (hier dann 50g mit 30ml Milch verrühren und zum Teig geben), Instantkaffeepulver etc.

350g Mehl

150g Speisestärke

1 TL Backpulver

ca. ¼ Liter Milch, je nach Größe der Eier

Bei Zugabe von 200g Nüssen nehmt ihr bitte 150g weniger Mehl, bei 120g Kokosflocken nehmt ihr 70g weniger Mehl.

Zubereitung:

Die Butter sehr schaumig schlagen, sie sollte fast weiß aussehen. Dann nach und nach den Zucker, die Eier und die Prise Salz nacheinander gut unterrühren. Die Eier immer einzeln, damit die Masse nicht grieselig wird.

Nun werden die Geschmackszutaten untergerührt. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen und mit der Milch im Wechsel kurz unter den Teig rühren. Es sollte eine geschmeidiger, zäh vom Löffel fallender Teig entstehen.

Der Teig wird nun in eine Napf- oder Kastenform gefüllt und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 1-1 ½ Stunden gebacken.

Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders backt.

Gutes Gelingen!!