

Klassischer Rührteig mit Butter & Milch

Zutaten | 1 Grundrezept

250 g	Butter, zimmerwarm
200 g	Zucker
4	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 ml	Milch
1 Prise	Salz

Vorbereitung: ca. 15 Minuten, Backzeit: ca. 45–55 Minuten, Gesamtzeit: 60–70 Minuten

Zubereitung:

- Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist.
- Eier nacheinander unterrühren, jedes Ei gut einarbeiten.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen.
- Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch kurz unter den Teig rühren, bis ein glatter Rührteig entsteht.
- Teig in eine gefettete und bemehlte Backform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 45–55 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp:

Der Rührteig lässt sich wunderbar variieren:

- mit Apfelstücken, Kirschen oder Beeren
- mit Zitronenabrieb oder Vanille
- mit Schokostückchen oder gehackten Nüssen

Auch ideal als Basis für Marmorkuchen oder Streuselkuchen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
410 kcal	22,0 g	46,0 g	6,0 g	45,0 mg