

Grundrezept – Tante Lissi's Rührkuchen

Heller Teig mit Haselnuss für eine Torte Ø 20 cm | Höhe Rührteigkuchen: 8 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten Teig

- 5 Eier
- 250 g Zucker | optional: 150 g Zucker (um Zucker zu reduzieren)
- 1 TL Vanillepaste
- 125 g Wasser oder eine andere beliebige Flüssigkeit z.B.: Kaffee/ Apfelsaft etc.
- 125 g Rapsöl oder ein anderes neutrales Pflanzenöl
- 200 g Mehl und 100 g gemahlene Haselnüsse

Material Teig

- Rührschüssel
- Handmixer
- Gummischaber
- 2 Esslöffel
- Waage
- Ofen
- Kuchenform Ø 20 cm mit Mindesthöhe der Form 8 cm → Kuchen wird ca. 8-10 cm hoch

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
1. Tag				
	Form vorbereiten, Ofen vorheizen, alle Zutaten abwiegen	15-20 min		
	Zubereitung Teig	15-20 min		
	Backzeit (160 °C Umluft)	1 Stunde		
GESAMT		1 h 20 min		

Grundrezept – Tante Lissi's Rührkuchen

Heller Teig für eine Torte Ø 20 cm | Höhe Rührteigkuchen: 8 cm

Basiskuchen, der sich perfekt für Drip Cake & Co. eignet.

TIPP: Backt den Rührteig immer einen Tag, bevor ihr die Torte zusammensetzt, damit er gut abkühlen kann und nicht so leicht auseinander bricht.

1. Das Eiweiß steif schlagen. Ihr solltet die Schüssel auf den Kopf stellen können, ohne das etwas aus der Schüssel rinnt.



2. Eigelb mit dem Zucker und dem Mark einer Vanille 5 bis 10 Minuten cremig rühren. Die Masse sollte danach fast cremefarben sein. Überschlagen könnt ihr die Eier Zucker Mischung nicht.



3. Anschließend Rapsöl und Wasser (Filterkaffee, Wasser, Amaretto: beliebig nach Geschmack) hinzufügen und auf niedriger Stufe (ansonsten: Spritzgefahr) unter die Eigelbmasse rühren.



4. Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver hinzugeben und mit dem Mixer unterrühren.



5. Abschließend den Eischnee unterheben.
6. Den Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit einem Durchmesser von 20 cm und einer Mindesthöhe von 8 cm.

TIPP: Ich lege immer meinen Back Ring mit Backpapier aus, damit der Kuchen nicht an der Form festklebt. Hier habe ich einen Videolink für euch, wo sehr gut gezeigt wird, wie ich das mit dem Backpapier mache.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=y-Z9twiDm48> (abgerufen am 02. August 2020)



ANMERKUNG: Ich verwende den Tortenring von Sally und komme sehr gut mit ihm klar. Für Tipps und Tricks zur Anwendung schaut euch unbedingt das Video von Sally an (<https://www.youtube.com/watch?v=3abauG45-5I>).

7. Bei 160°C Umluft in etwa 45 min bis 1h 15 min bei 5 Eier backen lassen.
!ACHTUNG Stäbchenprobe! (Jeder Ofen backt anders)

TIPP: Falls der Kuchen noch nicht durch ist nach der Stäbchenprobe und er aber zu dunkel wird, könnt ihr diesen mit Alufolie abdecken.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi