

Grundrezept – Tante Lissi's Rührkuchen

2-mal Heller Teig mit Walnuss für eine Torte Ø 15 cm | Höhe je Rührteigkuchen:
5,5 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten Teig

- 4 Eier
- 200 g Zucker | optional: 100 g Zucker (um Zucker zu reduzieren)
- 1 TL Vanillepaste
- 100 g Wasser oder eine andere beliebige Flüssigkeit z.B.: Kaffee/ Apfelsaft etc.
- 100 g Rapsöl oder ein anderes neutrales Pflanzenöl
- 160 g Mehl und 80 g gemahlene Walnüsse

Material Teig

- Rührschüssel
- Handmixer
- Gummischaber
- 2 Esslöffel
- Waage
- Ofen
- 2-mal Kuchenform Ø 15 cm → Kuchen wird ca. 5 cm hoch (z.B.: diese Kuchenformen https://www.amazon.de/Lawei-Kuchenform-Aluminium-Antihaftbeschichtung-Abnehmbar/dp/B07R38VMND/ref=sr_1_11?_mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=kuchenform+10cm&qid=1597582566&sr=8-11)

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)	35-45 min		
GESAMT		1h 15 min		

Grundrezept – Tante Lissi's Rührkuchen

Heller Teig für eine Torte Ø 15 cm | Höhe je Rührteigkuchen: 5 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 auseinanderbricht.

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 Walnüsse und das Backpulver hinzugeben und mit dem Mixer unterrühren.



5. Abschließend den Eischnee unterheben.
6. Den Teig auf zwei eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Formen aufteilen mit einem Durchmesser von 15 cm. Wenn ihr nur eine Form habt, backt könnt ihr die Kuchen auch nacheinander backen. Die andere Hälfte des fertigen Teiges könnt ihr derweil in der Schüssel lassen.

TIPP: Entweder verwende ich Backtrennspray und sprühe damit die Form ein oder ich lege meine Backform 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)



7. Bei 160°C Umluft in etwa 35-40 Minuten 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