



Rezepte > Dessert

# Rührkuchen Grundrezept

Zeit gesamt  
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit  
👉 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Butter	300 g
Zucker	300 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Kastenform 28 cm, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter Eier, weiche Butter, Zucker, Milch, Mehl und Backpulver geben und 1 Min. 30 Sek./Stufe 3 zu einem Teig verrühren.
2. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen.
3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend nach Belieben mit Puderzucker, Zitronenguss oder Schokolade verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g