Rührkuchen

Zutaten für eine 22 cm Form
1200g Masse:

280 g	Butter
280 g	Zucker
85 g	Speisestärke
1 Prise	Salz
	Vanille, Zitrone nach Geschmack
60 g	Eigelb
250 g	Vollei
150 g	Weizenmehl Type 550
90 g	Speisestärke
8 g	Backpulver

Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 45-50 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit 45-50 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen.
Backzeit 45-50 Minuten.

Zubereitung:

Butter, Zucker, Weizenpuder und Salz in der Häussler Teigknetmaschine zu einem glatten Teig rühren. Je nach Geschmack kann eine Prise Zitrone oder Vanille hinzugegeben werden.

Danach erst Eigelb dann Vollei nach und nach zugeben und vermischen.

Zum Schluss Weizenmehl, Weizenpuder und Backpulver miteinander versieben und untermelieren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen nach angegebenen Backtemperaturen backen.

Tipp: Marmorkuchen

25-30 g Kakao mit 20 ml Wasser verrühren.
Anschließend unter ⅓ der oben angegebenen Masse zu einem dunklen Teig rühren.
Den dunklen Teig zuerst in die Form füllen.
Darauf den hellen Teig geben. Das Wasser im dunklen Teig verdampft und der Teig steigt nach oben. Dadurch entsteht eine Marmorierung.