

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Fl. Aroma nach Geschmack
4 Eier
200 g Reismehl
100 g Maismehl
100 g Kartoffelmehl
1 P. Backpulver
80 ml Milch

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C

Gas: 190°C

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Aroma im **Schlagkessel** weißcremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier nacheinander unterrühren. Mehle und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** darübersieben und kurz unterrühren.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen, **Marmor-Krusti** auf 35 cm einstellen, den Teig darin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 45 Min backen.

Der Kuchen reißt glatt ein, wenn er nach 15 Min. Backzeit der Länge nach eingeschnitten wird.

Zum Rührteig kann nach Belieben Kakao, Schokoraspeln oder Haselnüsse zugegeben werden. Nach Bedarf noch etwas Milch zugeben.

Wichtig : Der Teig darf nicht zu dünnflüssig werden, da er beim Backen dünnflüssiger wird wie mit normalem Mehl. (Da der Eiweißkleber fehlt) Der Rührteig kann auch in einer Motiform oder Torten-Profi (26 cm) abgebacken werden. Bei 190°C ca. 25 Min.