Rührteig

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

200g Butter (Zimmertemperatur)
1Teil
200g Zucker 1Teil
Aroma nach Geschmack
4 Eier 1 Teil
400g Mehl 2 Teile
1P. Backpulver
100ml Milch

Backzeit: 25-30min
Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Butter und Zucker im *Schlagkessel* weißcremig schlagen. Die übrigen Zutaten bereitstellen.
Eier nach und nach unter die schaumige Buttermasse rühren. Das nächste Ei erst zugeben, wenn das Vorherige vollständig aufgenommen ist.
Mehl und Backpulver mischen und mit dem *Müllermeister* darübersieben. Dadurch wird der Teig schön locker.
Das Mehl zusammen mit der Milch unterrühren. Den Teig dabei nur kurz rühren, er wird sonst zäh und klebrig.

Backen:

Im *Marmor/Krusti (34cm)* ca. 50 Minuten. Der Kuchen reißt glatt auf, wenn er nach 15 Minuten Backzeit der Länge nach eingeschnitten wird.

In einer Motivform 25-30 Minuten bzw. als Kranz (*Wildrose* mit *Frankfurter-Kranz-Einsatz 100*) ca. 40 Minuten.

Das ganze bei 190°C Ober- und Unterhitze.

Hinweis:

Der Rührteig enthält im Verhältnis zur Eizugabe eine hohe Mehlmenge. Deshalb muss er zusätzlich durch Backpulver gelockert werden.

Für das gute Gelingen sind gute, frische Zutaten, wie Eier und Butter, und vor allem das kräftige Rühren wichtig. Rührteig lässt sich vielseitig variieren: mit Kakao, Schokoraspeln, Nüsse, Alkohol oder Früchten.

Tipps und Kniffe:

* Rührteig wird schön locker, wenn die weiche Butter weißcremig geschlagen wird (mindestens 10 Minuten).
* Butter und Eier müssen Zimmertemperatur haben, sonst gerinnt der Teig.
* Feinkörniger Zucker löst sich besser.
* Mehl immer sieben. Sobald das Mehl zugegeben wird, den Teig nur noch kurz rühren oder das Mehl mit dem *Hardliner* unterheben. Sonst wird der Teig zäh und die Oberfläche wird beim Backen blasig.

* Die Flüssigkeitsmenge beim Rührteig ist abhängig von der Größe der Eier und der Quellfähigkeit des Mehls. Der Teig muss schwerreißend vom Löffel fallen.
* Beim Sandkuchenteig wird keine Flüssigkeit zugegeben.
* Durch das Unterheben des Mehls bzw. Mehlgemisches mit dem *Hardliner* werden die Teige lockerer.
* Bei dünnflüssigen Teigen die Motivform mit Backpapier einschlagen, oder die Form außen mit Mehl oder innen mit Nüssen abstreuen oder das Eiweiß steifschlagen und nach der Mehlzugabe unter den Teig heben.
* Die Grundrezepte Rühr- und Sandkuchen können im *Marmor/Krusti* gebacken werden Dünnflüssigere Teige laufen wegen der Spangenhalterung aus.