

Rührkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
100 ml Milch
1 Päckchen Backpulver
Salz



Foto: Daorson / Adobe Stock

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter und den Zucker mit einem Rührgerät cremig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Die Eier nach und nach hinzugeben und gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und hinzufügen. Rühren bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in eine eingefettete Spring-/Kastenform geben und bei 170°C für 50-60 Minuten backen. Danach ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

