

Rezept Rührteig Grundrezept

Der Rührteig ist ein süßer Teig, der sich zu Kuchen und allerhand Gebäck weiterverarbeiten lässt. Die wichtigsten Zutaten sind dabei Butter, Zucker, Eier und Mehl. Je nach Variante wird der Teig mit oder ohne Backpulver angerührt. Früher brauchte man zum Anrühren mit der Hand sehr lange, nämlich etwa eine Stunde. Das lag daran, dass sich der damals grobkörnigere Zucker nur sehr langsam auflöste. Aber auch heutzutage würde man mit einem Schneebesen noch gute 30 Minuten rühren müssen, doch Gott sei dank gibt es ja das elektrische Handrührgerät. So ist der Teig in 5 Minuten fertig verrührt.

Je nach Rezept werden dem Rührkuchen verschiedene Zutaten hinzugefügt. Dem allseits beliebten Marmorkuchen wird z.B. bei der Hälfte des Teiges dunkler Backkakao untergemischt. Aber auch andere leckere Kuchen werden aus Rührteig gebacken. Ob Nusskuchen, Sachertorte oder Frankfurter Kranz sowie Spritzgebäck – alles besteht aus Rührteig. Na, haben Sie nicht Lust bekommen, ein leckeres Gebäck aus diesem einfachen Teig zu Hause auszuprobieren?

Genauso wie der Biskuit gehört der Rührteig zu den Massen. Doch im Gegensatz zum Biskuit, der eine leichte Masse ist, zählt der Rührteig zu den „schweren“ Massen, aufgrund seines hohen Fettgehalts. Daher ist er auch sehr reichhaltig.

Man nennt Rührteig auch Eischwer-Teig. Das ist eine gleichzeitig eine kleine Merkhilfe, denn die Menge der Zutaten messen sich nach dem Gewicht der Eier: Auf ein Pfund Eier (ca. 8 Stück) nimmt man je ein Pfund Butter, Zucker und Mehl. Das ist äußerst praktisch, da man sich kein Rezept merken muss und auch die Waage kann im Küchenschrank bleiben. Der Rührteig ist also generell kinderleicht herzustellen und es kann nichts schief gehen.

Rührteig kann man in den unterschiedlichsten Variationen und Kompositionen. Mit schokoladigem Überzug oder mit Puderzucker bestäubt – in einer Gugelhuffform oder in der Kastenform. Der Rührteig ist perfekt für verschiedene, individuelle Kompositionen.

Hier ist das Grundrezept für einen Rührteig
(z.B. Kastenform mit 1,5 l Inhalt)

Zutaten
4-5 Eier (300 g)
300 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl

Und so wird der Rührteig zubereitet:

Die Zutaten bereitstellen. Sie sollten alle dieselbe Temperatur haben.

Weiche Butter schaumig schlagen und 2/3 des Zuckers darin unter Rühren auflösen.

Eier trennen. Das Eiweiß in eine andere Rührschüssel geben.

Eigelb zur aufgeschlagenen Butter geben und die Masse dick und goldgelb aufschlagen.

Mehl darauf sieben und mit den Rührschlägern nur kurz untermischen.

Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter die Masse rühren.

Den restlichen Eischnee erst nun untermischen.

Den Teig in eine gefettete und gemehlte Form füllen und glattstreichen.

Bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen und eine erste Stäbchenprobe machen. Nach ca. 60 Minuten ist der Kuchen gar. Diesen auf einen Rost stürzen und auskühlen lassen.

Dieses Grundrezept stellt die Basis für die unterschiedlichsten Kuchen dar:

Sandkuchen
Frankfurter Kranz
Marmorkuchen
Haselnusskuchen

Und auch die wohl berühmteste Torte der Welt: Die Sachertorte