

Rührkuchen

GRUNDREZEPT



ZUTATEN

- 4 Eier
- 140 g Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 150 g Naturjoghurt
- 80 ml Milch
- 290 g Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
- 14 g Weinsteinbackpulver
- 200 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gugelhupfform gut einfetten und mit Grieß oder Semmelbröseln ausstreuen.
3. Eier in einer großen Schüssel 2–3 Minuten schaumig aufschlagen.
4. Öl langsam unter Rühren hinzufügen.
5. Joghurt und Milch kurz unterrühren.
6. Das Mehl, Backpulver und den Zucker zugeben und nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
7. Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).
8. Gugelhupf 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Für Abwechslung im Teig sorgen z. B. Zitronenabrieb, Beeren, Nüsse, Zimt, Kakao oder Schokoladenstücke.