Rührkuchen

Misslungener Rührkuchen …

Da ich mich nicht scheue, auch Rezepte zu veröffentlichen, die misslungen sind, diesmal das Rezept eines Rührkuchens. Ich muss das mit dem klassischen Rezept falsch recherchiert oder falsch verstanden haben. Mit den gleichen Anteilen von Mehl, Zucker und Butter.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, warum aus diesem Rührkuchen nichts wurde. Entweder war ein Ei schlecht – sie rochen aber alle noch gut. Oder es waren eben zu wenig Eier im Teig. Oder aber die Menge an Butter war zuviel. Ich vermute eher letzteres, denn der Kuchenteig erschien mir schon zu flüssig. Ich wollte aber nicht noch Mehl untermischen, sondern ihn in dieser Weise ausprobieren. Und der fertige Kuchen ist zwar noch essbar, aber er ist eindeutig zu fettig. Da war vermutlich die Buttermenge zuviel bzw. die dazu verwendete Mehlmenge im Verhältnis zu wenig.

Schreiben wollte ich eigentlich: Das klassische Rezept.

Gleiche Teile Mehl, Zucker und Butter. Dazu 3 Eier. Dann noch Backpulver und Vanillinzucker. Verfeinert mit etwas Weinbrand. Abgeändert habe ich das Rezept nur, dass ich 100 g Mehl durch 100 g Haselnüsse ersetzt habe, die ich noch verwerten wollte. Und dann gibt es noch die Schokoladenglasur darauf.

Nach dem Ergebnis des misslungenen Rührkuchens habe ich dann aber auf die Schokoladenglasur verzichtet.

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 100 g Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Weinbrand
- 100 g Blockschokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 55 Min.

Haselnüsse mit dem Küchengerät fein reiben. Alle Zutaten bis auf die Blockschokolade in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten kräftig verrühren. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kastenbackform einfetten. Kuchenteig hineingeben und verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf eine Kuchenplatte geben. Schokoladenglasur darüber verteilen und verstreichen. Abkühlen lassen.