Rührkuchen mit Kakao-Nuss-Müsli und Obst

Der gelungene Teil des Kuchens …

Dieser Kuchen nach diesem Rezept gelingt nicht! Ich hätte es wissen müssen.

Aber so geschieht es eben ab und zu, wenn man nicht nach erprobten Rezepten kocht oder bäckt, sondern dabei experimentiert. Ab und zu geht dann eben auch einmal etwas schief.

Ich habe anstelle 500 g Mehl für diesen Rührteig 400 fein gehäckseltes Müsli und 100 g Mehl verwendet. Soweit noch alles in Ordnung.

Für zusätzliche Festigkeit und Bindung verwende ich ein fünftes Ei.

… und der misslungene

Nun habe ich aber 400 g (!) zum Teil kleingeschnittenes Obst in den Rührteig gegeben. Zwar nicht untergerührt, Gott bewahre, nein! Aber einfach kurz vor dem Backen unter den Rührteig gehoben. Das war eindeutig zuviel. Das ist zum einen zuviel Masse für einen Rührteig. Und zum anderen ist das Obst zu saftig und macht den Rührteig zu flüssig.

200 g Obst hätten ausgereicht und damit wäre der Kuchen sicher gelungen. 400 g? Nein, zuviel!

So ist ein Teil des Kuchens, in dem sich anscheinend viel Obst angesammelt hatte, nach dem Backen noch teilweise flüssig gewesen.

Zu meiner Entschuldigung kann ich sagen, ich habe einen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern gebacken, wie man es von den kleinen Schokotörtchen als Dessert kennt, die einen

flüssigen Kern haben.

Ein anderer Teil, in dem nicht so viel Obst war, war gut durchgebacken, stabil und ich konnte zumindest diesen Teil essen.

Also, verwenden Sie keine 400 g Obst für einen Rührteig! Verwenden Sie maximal 200 g Obst, das Sie vorsichtig unterheben. Dann gelingt der Kuchen!

Ich liste aber dennoch das Rezept für den misslungenen Kuchen auf.

Rührkuchen mit Kakao-Nuss-Müsli und Obst

27. Juni 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 40 Minuten

Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Müsli mit Kakao und Nüssen (1 Packung)
- 1 Ei
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Heidelbeeren

Anleitung

1. Erdbeeren putzen und vierteln. In eine Schüssel geben.
2. Heidelbeeren im Ganzen dazugeben.

3. Müsli in der Küchenmaschine fein häckseln.
4. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
5. Dabei nur 100 g Mehl und das Müsli verwenden.
6. Zusätzliches Ei aufschlagen und dazugeben.
7. Alles gut in der Küchenmaschine 5 Minuten rühren.
8. Obst unter den Teig heben.
9. Backpapier in einer Kastenbackform auslegen.
10. Teig hineingeben.
11. Nach dem Grundrezept backen.
12. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte geben und gut abkühlen lassen.
13. Stückweise anschneiden und servieren.
14. Guten Appetit!

Schlagwörter

Erdbeeren,
Heidelbeeren,
Kakao,
misslungen,
Müsli,
Nüsse,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/27/ruehrkuchen-mit-kakao-nuss-muesli-und-obst/