Rührkuchen mit gemischtem Trockenobst



Ein einfacher Rührkuchen.

Aber aufgepeppt mit einer Tüte gemischtem Trockenobst.

Das Trockenobst gibt dem Kuchen einen besonderen Pepp und Geschmack.

Einfach das Trockenobst kleinschneiden, in den Rührteig geben und unterheben.

Aufgrund dessen, dass ich 250 g Trockenobst in den Rührteig gebe, sind mir 500 g Mehl für den Kuchen zuviel an Masse, ich reduziere das Mehl daher um 100 g. Und für mehr Bindung und Festigkeit für das Trockenobst kommt eine fünftes Ei hinzu.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Mehl nur 400 g Mehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei.

Zusätzlich:

- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Minuten bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei die Änderungen wie in der Zutatenliste oben beschrieben beachten.

Trockenobst kleinschneiden und mit dem Backlöffel unter den Teig heben.

Teig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene wie in der Zubereitungszeit beschrieben backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!