



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT

REZEPT RÜHRKUCHEN



WAS DU BRAUCHST:

- 4 Eier
- 230 g Butter
- 230 g Zucker
- 230 g Mehl
- 3 EL Kakao
- Rührschüssel
- Handrührgerät
- Teigschaber
- Schaschlikspieß
- etwas Butter zum Fetten der Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Am besten ist es, wenn du dir für dein Kuchenback-Experiment einen Erwachsenen als Helfer dazu holst. Dieser steht dir bestimmt gern mit Rat und Tat zur Seite, wenn es ans Rührgerät oder an den Backofen geht.

1.

Gib zuerst Eier, Butter und Zucker in eine Rührschüssel und verrühre die Zutaten bis alles gut miteinander gebunden ist.

2.

Dann kannst du das Mehl in die Buttermasse geben und weiter gut verrühren bis ein glatter Teig entstanden ist.

3.

Sobald der Teig fertig ist, kannst du dir eine Backform nehmen. Diese solltest du nun mit Butter einfetten, damit dein Kuchen nicht kleben bleibt. Fülle jetzt den Teig in die Form. Achtung: Nur die Hälfte des Teiges verwenden.

4.

Gib jetzt etwas Kakao (nach Gefühl) in die andere Teighälfte und verrühre ihn noch mal gut mit dem Rührbesen bis der Teig gleichmäßig dunkel ist. Jetzt kannst du auch die zweite Hälfte in der Kuchenform verteilen. Geh mit dem Schaschlikspieß mit kreisförmigen Bewegungen durch den Teig, damit sich der helle und dunkle Teig etwas vermengen. So entsteht das typische Marmormuster.

5.

Nun schiebst du deine Kuchenform in den vorgeheizten Ofen (Achtung: Der Ofen ist sehr heiß!). Dein Rührkuchen sollte bei 180 Grad ungefähr 45 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form auf eine Platte stürzen. Der Kuchen sieht besonders hübsch aus, wenn Du ihn noch mit etwas Puderzucker bestäubst.

MHHH
MHHH

6.