

## Informationen zur Sendung vom 27.06.2025

### Rührkuchen mit versunkenen Beeren

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (Form Ø 26 cm / 8 Stücke)

##### Rührteig

125 g Zucker  
125 g Butter  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
25 g Kartoffel- oder Maisstärke  
½ TL Backpulver  
3 Eier  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 EL Butter zum Einfetten  
1 EL Mehl für die Form  
1 EL Mehl, um die Beeren zu überziehen  
Prise Salz

##### Obst

Ca. 300 g schwarze, weiße und rote Johannisbeeren (alternativ auch Himbeeren oder alles gemischt)  
Eventuell Puderzucker zum Bestreuen  
Einige frische Beeren zur Dekoration

#### Zubereitung

Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen und eventuell kleine Stielansätze abschneiden. Bevor der Teig zubereitet werden kann, sollten Butter und Eier auf Zimmertemperatur gebracht werden. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Die weiche Butter, die Kartoffelstärke und den Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Salz würzen und mit einem Handmixer drei bis vier Minuten aufschlagen. Die Eier nacheinander einzeln zugeben und so lange kräftig rühren, bis die Masse schön dicklich und cremig ist. Das Mehl durch ein Sieb treiben und bei kleinster Stufe des Handrührgerätes zügig unterarbeiten.

Eine Tarte-Form mit dem Durchmesser von 26 Zentimetern buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig einfüllen. Die Beeren in ein wenig Mehl wenden. Die dünne Schicht verhindert, dass das Obst auf den Kuchenboden sinkt. Nun das Obst auf der Oberfläche verteilen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form auf mittlerem Einschub circa fünf Minuten backen, dann für circa 25 Minuten auf 170 Grad reduzieren. Das Gebäck auskühlen lassen und mit einem Messer vorsichtig den Rand lösen.

#### Anrichten

Den Rührkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Johannisbeer-Rispen verzieren.

## Informationen zur Sendung vom 27.06.2025

### Rührkuchen mit versunkenen Beeren

Von Ulla Scholz

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

125 g Zucker zu 0,10 Euro; 125 g Butter zu 1,00 Euro; 100 g Weizenmehl (Type 405) zu 0,10 Euro; 25 g Kartoffelstärke zu 0,10 Euro; ½ TL Backpulver zu 0,05 Euro; 3 Bio-Eier zu 0,99 Euro; Abrieb einer halben Bio-Zitrone, Mehl und Butter für die Form sowie eine Prise Salz pauschal zu 0,30 Euro; selbstgeerntete Johannisbeeren aus dem Garten sind kostenfrei; wer kauft, muss 2,00 – 3,00 Euro ausgeben.

**Pro Stück 0,33 Euro (mit kostenfreien Beeren aus dem Garten).**

**Pro Stück 0,70 Euro (mit gekauften Beeren zu circa 3,00 Euro).**

### Das Rührteig-ABC

Einen Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzen. So gelangt mehr Luft in den Teig.

Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten. Wenn Butter oder Eier zu kalt sind, gerinnt die Masse. Geschieht das dennoch, die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen und beständig weitermixen, bis sich alles wieder vermischt hat. Auch die 25 Gramm Stärke, die mit dem Zucker und der Butter zusammen aufgeschlagen werden, sorgen dafür, dass der Teig gut bindet.

Mehl und Backpulver vorher in einer Schüssel vermengen. So verteilen sich diese Zutaten optimal. Ich gebe das Mehl immer in ein Sieb, damit es beim Einrühren keine Klumpen bildet. Bei diesem letzten Arbeitsschritt sollte das Rührgerät nur auf kleinster Stufe eingestellt sein. Zu langes und starkes Mixen führt dazu, dass der Teig später zäh wird.

Gebacken wird bei Ober- und Unterhitze, da Umluft den Kuchen austrocknet. Den Ofen vorheizen, damit der Kuchen schön aufgehen kann. Nach kurzer Zeit die Hitze zurückschalten und bei kleinerer Temperatur fertigstellen. Das ist besonders wichtig, wenn wir einen Rührkuchenteig in eine Kasten- oder Gugelhupf-Form geben. Er würde ansonsten von außen verbrennen und von innen noch flüssig sein.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**