

Rührkuchen mit Vollkornanteilen

Zutaten:

300 g	Butter
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
6	Eier
1 Pck	Vanillinzucker
1 Pck	Vanillepuddingpulver
250 g	Buttermilch oder saure Sahne
300 g	Weizenmehl
200 g	Vollkornmehl
1 1/2 Pck	Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren, wenn gewünscht, eine 1/2 Teighälfte Kakao unterheben.

In eine gefettete Backform geben ca. 40 Min bei 200 °C backen.

(Bei kleinen Rührkuchenformen entspricht die Teigmenge 2 Kuchenformen)!

Diesen Teig kann man auch für Muffins verwenden.

