



🕒 **VORBEREITUNG:** 15 min. **BACKZEIT:** 50 min.

EINFACHER RÜHRKUCHEN AUS DEM CAMPINGBACKOFEN

SCHRITT 1: Rühre anfangs die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig.

SCHRITT 2: Gib jetzt einzeln die Eier dazu und schlage weiter.

SCHRITT 3: Mische jetzt das Mehl mit dem Backpulver.

SCHRITT 4: Vermenge dann alle Zutaten miteinander.

SCHRITT 5: Fülle den Teig im Anschluss gleichmäßig in die Form. **TIPP:** Hast du keine Silikonform für den Backofen, empfehle ich dir, ihn einzufetten, bevor du den Teig einfüllst.

SCHRITT 6: Den geschlossenen Camping-Backofen stellst du jetzt auf den Gaskocher. Backe deinen Rührkuchen circa 5 Minuten auf höchster Temperatur und dann 45 Minuten auf kleinster Stufe.

SCHRITT 7: Prüfe vor dem Ende der Backzeit, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Guten Appetit!



ZUTATEN FÜR DEN KUCHENTEIG

125 g Butter
125 ml Milch
3 Eier
125 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

TIPP: Möchtest du deinen Rührkuchen verfeinern, kannst du dem Teig vor dem Backen gehackte Haselnüsse, Schokostückchen oder frische Früchte, wie zum Beispiel Himbeeren, hinzufügen. Wir backen hier mit Erdbeeren und weißer Schokolade.