



## Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter
195 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stück	Eier
1 EL	Rum
250 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
100 ml	Premium Alpenmilch
200 g	Premium Schotten

## Schottrührkuchen

von Martina Enthammer

### Anleitung

1. Die Butter wird gemeinsam mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz aufgeschlagen.
2. Die Eier nach und nach einrühren und den Rum hinzufügen.
3. Danach werden das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver hinzugefügt.
4. Zuletzt wird die Milch im Wechsel mit den Schotten in den Teig gemengt. Der Teig soll schön glatt sein.
5. Eine Backform mit Öl auspinseln und den Kuchenteig einfüllen. Der Schottenkuchen wird bei 180°C etwa 45 Minuten goldbraun gebacken.
6. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept von  
Martina Enthammer von [food-stories.at](http://food-stories.at)