Rührkuchen

Zutaten:

4	Ei(er)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	Öl, neutrales
200 ml	Milch
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zubereitung

Die Eier mit Zucker und etwas Salz sehr schön schaumig aufschlagen, mind. 5 – 10 Minuten

Die Milch und das Öl zügig unter weiterem langsamen Rühren dazugießen

Mehl mit dem Backpulver mischen und am besten gesiebt unterheben. Es sollte nun nur noch wenig gerührt werden, da der Teig sonst an Volumen verliert.

Den Teig nun in eine gefettete und/oder mit Backpapier ausgelegt Form füllen und bei 180° Umluft 40 - 50 min backen. Die genaue Backzeit hängt wie immer von verschiedenen Faktoren wie Herdart, Kuchenform, Kuchengröße etc. ab! Daher eine Stäbchenprobe machen.

<u>Vollmilch Ganache:</u>

Für den Hai habe ich 800g Vollmilch mit 300 ml Sahne verwendet

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen.

Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke hacken, in eine Schüssel geben und mit der heißen Sahne übergießen, sodass alles bedeckt ist. 2 bis 3 Minuten stehen lassen.

Anschließend mit einem Löffel durchrühren. Mit einem Mixstab die Ganache homogenisieren. Den Stab gut eintauchen damit kein Schaum entsteht. Dann über Nacht kühl stellen, zum Beispiel im Keller.