Rumkuchen



Fragen Sie sich auch manchmal, was man mit all dem Alkohol machen kann, der in einem gewöhnlichen Haushalt und einer Küche vorrätig ist? Man kann ja nicht einfach nur alles wegtrinken.

Gerne können Sie sich daher dieses Rezept für einen leckeren Rührkuchen mit einer Spirituose zu eigen machen und diesen einfach mal schnell bachbacken.

Bei der Recherche im Internet nach dem Rezept für einen solchen Kuchen stieß ich auf Rezepte, die nur eine geringe Menge des Rums für den Rührteig vorsahen. Also maximal 2–3 Esslöffel. Das erschien mir aber viel zu wenig.



Ich habe dann kurzerhand 6 Esslöffel des 40%igen Rums zum Rührteig geben. Und nochmal 3–4 Esslöffel für den Zuckerguss verwendet, den ich mit Puderzucker zubereitet habe und der dem Kuchen noch eine leichte Süße verleiht.

Es handelt sich darüber hinaus zwar um einen gewöhnlichen Rührkuchen, aber er gelingt aufgrund des verwendeten Rums doch sehr saftig, fein und zart und ist wirklich sehr schmackhaft.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 6 EL 40%iger Rum

Für den Zuckerguß:

- 10 EL Puderzucker
- 3–4 EL 40%iger Rum

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei den Rum hinzugeben und unterrühren.

Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestäubten Gugelhupf-Backform geben und die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

Puderzucker mit dem Rum in einer Schale zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Backpinsel den Gugelhupf auf der Oberseite besteichen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und Zuckerguss erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!