

Rumkuchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
200 g Zucker
150 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g geriebene Nüsse nach Wahl
0,062 l Milch
5 Eiklar (Größe M)

Zum Tränken:

¼ l Wasser
¼ l Rum
100 g Zucker

Zum Glasieren:

120 g gehackte Kochschokolade
30 g flüssige Butter
3 EL Wasser
80 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Nüssen und Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

3 Zum Tränken:

Wasser aufkochen, Rum und Zucker dazugeben und glatt rühren. Vom Herd nehmen und den noch heißen Kuchen damit tränken. Den Kuchen über Nacht zugedeckt stehen lassen.



4 Zum Glasieren:

Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Die Butter einrühren. Wasser und Zucker verrühren, dazugeben und zu einer glatten Glasur verrühren. Den Kuchen damit glasieren.

5 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Vanille-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Das Schlagobers beliebig auf den Kuchen spritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt selbst hergestellter Glasur 1 Becher flüssige Dr. Oetker Glasur Kakao verwenden.
- Zum Tränken kann man statt 1/8 l Rum auch 2 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum nehmen.

