

Karibischer Rumkuchen

Bolo de ron...



Für Kinder einfach den Rum durch weiteren Orangensaft ersetzen.

Wenn ich Rum nehme, ist es der helle braune Rum. In jedem Fall sollte er jedoch Fall 54 Vol.% haben.

Zutaten:

- 175 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 75 g Maismehl (Polenta)
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Rum (50 ccm)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- je 1 TL Orangen- und Zitronenabrieb
- Fett zum Einfetten und Mehl zum Ausstreuen der Form

Eine Backform mit 22 cm ∅

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Die Eier nach und nach hineingeben und ebenfalls schaumig rühren.
3. Mehl, Maismehl und Backpulver mischen und in die Schaummasse sieben, unterziehen.
4. Eßlöffelweise Rum, Zitronen- und Orangensaft einrühren.
5. Zum Schluß den Abrieb von der Zitrone und der Orange dazugeben und unterrühren.
6. Auf der unteren Schiene im Backofen bei 180° C ca. 60 Min. backen.
7. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Wer mag kann den Kuchen mit Glasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen. Im Originalrezept wird er so wie er ist verzehrt.

Guten Appetit!