Rumkuchen

Wer Alkohol im Kuchen mag ist mit dem Rumkuchen gut beraten. Ein Rezept das dann aber eher in die kältere Jahreszeit passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 16 min

Gesamtzeit: 46 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

3 Stk.	Eier
3 EL	Wasser (kaltes)
150 g	Zucker
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für den Pudding

940 ml	Milch
40 ml	Rum (braunen)
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker

Für die Rum-Kekse

1 Packung	Butterkekse
3 TL	Instant Kaffee
2 EL	Wasser (heißes)
8 EL	Rum (braunen)

Für den Schokoguss

200 g	Zartbitterkuvertüre
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Rumkuchen** den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Wasser und dem Zucker, mit dem Mixer, ca. 3-5 Minuten, schaumig aufschlagen.

3. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

5. Für den Pudding, die Milch und den Rum in einen Topf geben. Davon dann ein paar Esslöffel entnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver, und dem Zucker zu einer glatten Sauce verrühren.

6. Nun die restliche Rum-Milch zum Köcheln bringen.

7. Jetzt den Topf von der Herdplatte ziehen und die Vanillepudding-Sauce einrühren. Anschließend den Topf erneut auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren ca. eine Minute köcheln lassen.

8. Den Pudding in die Form auf den Boden geben, glattstreichen und leicht abkühlen lassen.

9. Danach das Kaffeepulver, mit dem heißen Wasser und dem Rum verrühren, bis sich der Kaffee vollständig aufgelöst hat.

10. Als nächstes die Butterkekse beliebig in der Form auslegen. Dabei die entstehenden Lücken mit Keks-Stücken ausfüllen.

11. Nun die Kekse mit dem Kaffee-Rum-Gemisch vollständig tränken. Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

12. Für den Schokoguss die Kuvertüre gehackt in eine Schüssel geben.

13. Dann das Schlagobers erhitzen (nicht kochen) und über die Schokolade gießen.

14. Anschließend so lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.

15. Letztendlich den Guss auf den Keksen verteilen, glattstreichen und trocknen lassen. Wer möchte, kann den Kuchen auch wie auf dem Foto komplett einstreichen. Dazu sei aber angemerkt, dass an Stellen, wo der Guss dann nicht so dick aufgetragen ist, durch die darunter liegende Feuchtigkeit, die Kuchenoberfläche leicht fleckig werden könnte.

Tipp

Wer den Rumkuchen noch schokoladiger haben möchte, kann anstatt Vanillepudding auch einen Schokoladenpudding verwenden.