

Kuchen Backen Rezepte

Belgischer Rosinenkuchen Mit Rum

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Bauernküche, Süßspeisen

200 g	Landbutter	1	Teel. Kardamompulver
175 g	Zucker	75 ml	Sahne
	Zitronenschale, gerieben	180 g	Rosinen
2	Eier	4	Jamaica-Rum, Zehntelliter;
250 g	Mehl		- bis 1/2 mehr
1	Teel. Backpulver		

Die Rosinen mit dem Rum überträufeln und 4-6 Stunden quellen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, Eigelb unterziehen, Mehl, Backpulver, Kardamompulver mischen und langsam darüber sieben und mit der Sahne nach und nach unterrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Rosinen abtropfen lassen, mit etwas Mehl bestäuben, so dass sie nicht zu Boden sinken, vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und etwa 75 Minuten backen (E: 175°, G: 2).

Mit dampfend heißem Kaffee oder Tee auf den Tisch bringen.