

Rum-Rosinen-Nuss-Kuchen



Sehr schmackhafter Kuchen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 200 g Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, mit Mandeln, Paranuss-, Haselnuss-, Walnuss-, Cashewkernen und Rosinen)
- 100 ml Rum (40 % vol.)
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 400 g Weizenmehl verwenden.

Rosinen aus der Nuss-Rosinen-Mischung heraussuchen, in eine Schale geben, Rum darüber geben und eine Stunde einweichen.

Nüsse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rosinen ohne den Rum in den Rührteig geben. Dann die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut verrühren.

Kuchen in der Kasten-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!