

Rumkuchen



Fragen Sie sich auch manchmal, was man mit all dem Alkohol machen kann, der in einem gewöhnlichen Haushalt und einer Küche vorrätig ist? Man kann ja nicht einfach nur alles wegtrinken.

Gerne können Sie sich daher dieses Rezept für einen leckeren Rührkuchen mit einer Spirituose zu eigen machen und diesen einfach mal schnell backen.

Bei der Recherche im Internet nach dem Rezept für einen solchen Kuchen stieß ich auf Rezepte, die nur eine geringe Menge des Rums für den Rührteig vorsahen. Also maximal 2–3 Esslöffel. Das erschien mir aber viel zu wenig.



Ich habe dann kurzerhand 6 Esslöffel des 40%igen Rums zum Rührteig geben. Und nochmal 3–4 Esslöffel für den Zuckerguss verwendet, den ich mit Puderzucker zubereitet habe und der dem Kuchen noch eine leichte Süße verleiht.

Es handelt sich darüber hinaus zwar um einen gewöhnlichen Rührkuchen, aber er gelingt aufgrund des verwendeten Rums doch sehr saftig, fein und zart und ist wirklich sehr schmackhaft.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 EL 40%iger Rum

Für den Zuckerguß:

- 10 EL Puderzucker
- 3–4 EL 40%iger Rum

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei den Rum hinzugeben und unterrühren.

Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestäubten Gugelhupf-Backform geben und die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

Puderzucker mit dem Rum in einer Schale zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Backpinsel den Gugelhupf auf der Oberseite besteichen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und Zuckerguss erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Anis-Plätzchen mit Zuckerguss

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit das zweite Weihnachts-Plätzchen-Rezept. Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich gemahlene Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreiche.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

Ich habe ein Viertel der gebackenen Plätzchen in einer schönen, dekorativen Schale angerichtet und fotografiert, auf die ich auch stolz bin. Denn diese Schale ist etwa 35 Jahre alt. Und ich habe sie selbst eigenhändig auf einer Töpferscheibe gedreht und auch selbst glasiert. Sie stammt aus der Zeit meiner Berufsfindung nach Beendigung meines Zivildienstes, als ich noch nicht wusste, welche Berufsausbildung ich machen wollte. Da ich gern getöpfert habe und auch auf einer richtigen Töpferscheibe einmal ein Tongut drehen wollte, machte ich in Mannheim ein 1-wöchiges Praktikum bei einer Töpferin. Schließlich entschied ich mich aber gegen das Handwerk, und da ich doch lieber etwas Intellektuelles machen wollte, entschied ich mich für ein Studium. Aber das Ergebnis meiner damaligen Töpfertätigkeit habe ich immer noch in meiner Küche, und ich hoffe, dass ich weiterhin viel Freude an dieser schönen Schale habe.

[amd-zlrecipe-recipe:893]

Weihnachts-Plätzchen

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit auch einmal ein Grundrezept für Weihnachts-Plätzchen. Diese kann man entweder vor dem Backen durch diverse Gewürze im Teig variieren oder auch nach dem Backen noch weiter dekorieren, so z.B. mit Puderzucker, Zuckerguss oder als Doppel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

[amd-zlrecipe-recipe:892]