

Rumkuchen

Zutaten

Biskuitteig:

6 Eier
200 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver

Creme:

¼ L Milch
120 g Zucker
2 Eier ganz
250 g Butter
9 EL Strohrum (~50%)

Glasur:

200 g Schokolade
1 Würfel Kokosfett (ca. 50 g)

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit 30 Minuten (bei 200°C)

1. Backofen vorheizen und eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen (oder fetten und mit Mehl bestäuben).
2. Für den Biskuitteig, die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben bis es schön glänzt. Eigelb verquirlen und unterheben. Mehl & Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. In die Springform füllen und 30 Minuten bei 200°C backen.
3. Den Biskuit abkühlen lassen, horizontal durchschneiden (bei 1/3 der Gesamthöhe). Das 2/3 große Stück in große Würfle schneiden (3x3 cm).
4. Für die Creme, Milch, Zucker, Eier und 30 g Butter in einem Topf verrühren und eine Minute kochen lassen. Nach dem Erkalten, den Rum unterrühren.
5. 220 g Butter schaumig rühren und die Rum-Creme esslöffelweise unterrühren, dann mit den Biskuitwürfeln vermischen. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen und zu einer Kuppel formen.
6. Für die Glasur, Schokolade und Fett im Wasserbad schmelzen etwas abkühlen lassen und über die Kuppel mit Hilfe eines Löffels darüber gießen.