

Rumkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

425 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 6 Eier, 1 Päckchen Vanillepudding, 1 l Milch, 325 gr Puderzucker, 1 Esslöffel Kakao, 125 gr Palmin, 1 Packung DeBeukelaer Kekse, Strohrum, Kokosraspeln oder bunte Streusel.

Die Vorbereitungen:

Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

5 Eier

Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepudding

1/2 l Milch

125 g Puderzucker

175 g Butter (bei Bedarf 350 g)

Guß:

1 Ei

200 g Puderzucker

1 EL Kakao

125 g Palmin Hartfett

Die Zubereitung:

Rührteig anrühren und auf einem Backblech bei 175° C ca. 20 Minuten backen.

Pudding mit Milch, Puderzucker und Butter kochen und auf den Rührteigboden auftragen.

Die Kekse in Rum tauchen und auf die Buttercreme verteilen.

Für den Guß das Ei verrühren, Puderzucker und Kakao dazugeben. Das Fett heiß machen, nicht kochen, nach und nach zugeben.

Den Guß über die Kekse geben, nach Bedarf den Kuchen mit Kokosraspeln bzw. bunten Streusel bestreuen.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de