

Rum-Nuss-Kuchen von Alex

Das Rezept reicht für eine normale Gugelhupfform!

Zutaten:

250g Margarine
250g Zucker
5 Eier
200g Mehl
50g Backkakao
1 P. Backpulver
250g Haselnüsse

Zum Tränken:

150g Zucker
5 Eßl. Wasser
8 Eßl. Rum 80%

Kuchenglasur

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln für jeweils 30 Sekunden unterrühren. Das Mehl mit dem Backkakao und dem Backpulver mischen und löffelweise zur Eiermasse geben. Hat sich alles gut vermengt werden die Haselnüsse untergehoben.

Den Gugelhupf nun im vorgeheizten Backofen bei 170° Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Sollte er oben zu dunkel werden, deckt ihn bitte mit Alufolie ab. Macht die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.

Für die Tränke des Kuchen den Zucker mit dem Wasser mischen und kurz aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Rum dazugeben.

Sobald der Kuchen fertig ist, bitte nicht aus der Form lösen, sondern sofort die Tränke über den Gugelhupf gießen. Den Gugelhupf weitere 10-15 Minuten in der Form lassen, damit die Tränke vom Kuchen aufgenommen werden kann.

Dann den Kuchen stürzen, abkühlen lassen und mit Kuchenglasur überziehen.

Gutes Gelingen!!