

Rumkuchen

Zutaten für 1 Napfkuchenform:



Hefeteig:

250 g Mehl

15 g Hefe

125 ml lauwarme Milch

40 g Zucker

1 kleines Ei

40 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1/2 ungespritzten Zitrone

Tränke:

125 ml Wasser

60 g Zucker

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

2 Schnapsgläser Rum

Glasur (Canache):

60 ml Sahne

10 g Zucker

100 g Blockschokolade

Außerdem:

3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Für den Teig etwas Mehl, Hefe, Zucker und lauwarme Milch zu einen Vorteig zubereiten. Diesen etwa 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Restliches Mehl, Ei, aufgelöste und abgekühlte Butter oder Margarine, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig nochmals zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Eine Napfkuchenform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig nochmals zu einer Kugel formen, ein Loch in die Mitte drücken und in die Form legen. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig zu knapp 3/4 in der Form gegangen ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 30-35 Minuten backen.

Inzwischen die Tränke zubereiten. Das Wasser mit dem Zucker so lange kochen, bis es klar geworden ist. Danach die abgeriebene Zitronenschale und den Rum in die Flüssigkeit geben.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 2-3 Minuten in der Form ruhen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen, 5-10 Minuten abkühlen lassen und den Kuchen damit tränken, bis alle Flüssigkeit verbraucht ist. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser in einem Topf aufkochen und den Kuchen damit bestreichen. Etwas abtrocknen lassen.

Für die Glasur (Canache) Sahne und Zucker heiß werden lassen, aber nicht kochen. Die Schokolade hinein reiben, alles gut miteinander verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Tipp:

Die Glasur ist etwas weich, damit sie beim Anschneiden nicht so leicht bricht. Wer die Glasur lieber fester will, sollte die Blockschokolade lieber ohne Zucker und Sahne im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit glasieren.