

KLEINE RUMKÜCHLEIN VON BRAASCH

... ist auch prima als Dessert geeignet!



Zutaten für ca. 20 Stück

(bei Miniguglhupfform

von ca. 7 cm Durchmesser)

- 115 g weiche Butter
- 310 g Rohrzucker
- 325 g Weizenmehl
- 125 ml Speiseöl (geschmacksneutral)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 4 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlene Bourbon-Vanille
- 125 ml Milch
- 125 ml Braasch Rum Klassik
- 50g gemahlene Mandeln, Walnüsse o.ä.

für die Rum-Tränke:

- 210 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 115 g Butter
- 125 ml Braasch Rum Klassik



Zubereitung:

In Schüssel Nr. 1 Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Puddingpulver mischen.

In Schüssel Nr. 2 Zucker und Butter mischen und Öl hinzufügen – dann Vanille und Eier nacheinander hinzufügen. Alles gut verrühren, bis es schaumig wird.

Danach die Mischung aus Schüssel 1, die Milch und den Rum zum Inhalt in Schüssel 2 hinzufügen. Wieder alles gut verrühren!

Förmchen buttern, mit Mandelmehl ausstreuen und mit Teig befüllen – maximal halb voll!
Im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad ca. 20 Min. backen, bis die Küchlein goldbraun sind.

Für die Rum-Tränke Zucker, Wasser und Butter kurz aufkochen und auf kleiner Flamme so lange simmern lassen, bis der Zucker aufgelöst und die Flüssigkeit dicker geworden ist.

Dann vom Herd nehmen, den Rum hinzufügen und alles so gut verrühren, bis es verbunden ist.

Diese Mischung nun in mehreren Portionen über die noch warmen Küchlein gießen.
Das kann etwas dauern, weil alles gut einziehen muss. (... und wer es noch saftiger mag, macht sich einfach noch mehr von der köstlichen Rum-Tränke.)

Dann alles ganz abkühlen lassen, stürzen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Braasch Rumtopf-Früchten garnieren.

Nach Geschmack frisch geschlagene Sahne dazu reichen.

Guten Appetit wünscht
Familie Braasch