

BRAASCH RUM-ROSINEN- KUCHEN

Einfach & schnell, saftig & köstlich!

Zutaten für 1 Kastenform 30cm:

- 350g in Rum eingelegte Rosinen
- 120g gehackte Mandeln
- 400g Mehl
- 180g Zucker
- 1 Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 50g Orangeat (oder/und abgeriebene Zitronenschale – ganz nach Geschmack)
- 2 Eier
- 200ml Sahne
- 100g flüssige Butter

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Ingwer in einer Schüssel verrühren.

Eier, Sahne und flüssige Butter dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rum-Rosinen, gehackte Mandeln und Orangeat hinzufügen und untermischen – fertig ist der Teig!

In die Backform geben, glattstreichen und bei 160 Grad ca. 70 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Unbedingt im Auge behalten – jeder Ofen ist anders – und Garproben machen!

Tipp: Rosinen einen Tag vorher einlegen.

Der Kuchen ist gut haltbar und schmeckt von Tag zu Tag besser ...

... wenn er nicht vorher aufgenascht wird.

Bei uns ist das meistens der Fall ;-)

Guten Appetit wünscht

Familie Braasch

