

Bierkuchen mit Rumtopfrüchten

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

120 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
2 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 ml dunkles Bier

Füllung:

400 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst
400 g Pflaumen
100 g Zucker
250 ml Rum
etwas Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss klar
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas gemahlener Zimt

1. Vorbereiten: Für die Füllung tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Gewürze unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Bier in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen und Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und klein schneiden. Die Früchte mit Zucker und Rum vermischen und mind. 1 Std. ziehen lassen.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Schlagsahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Zimt steif schlagen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Den Boden und die Rumfrüchte können Sie schon gut einen Tag vorher zubereiten.



5. Die Rumfrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Den Saft evtl. mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) ergänzen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Saft zubereiten und dann sofort die Früchte unterheben. Die Hälfte der Fruchtmasse auf dem unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen und diesen mit der Sahne bestreichen. Den letzten Boden auflegen und die restliche Fruchtmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen mind. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 48 g, kJ: 1.483, kcal: 354