

Nussiger Rum-Kranz

Ein nussiger Kuchen mit einer Rumnote

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Winterliche Back-Ideen Schoko Gewürzkranz
175 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

150 ml Rum

150 g Studentenfutter

Zum Verzieren:

50 g Studentenfutter

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiches Fett, Eier und Rum zufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Studentenfutter unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Minuten

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Verzieren:

Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen, über den Kuchen sprengen und mit Studentenfutter verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die gefettete Form mit Mohnsamen ausstreuen.

