

# Rumkuchen mit Glasur

Ein leckerer glasierter Kuchen vom Blech für Rum-Liebhaber.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
Fett

## All-in-Teig:

300 g weiche Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich  
Bourbon Vanillezucker  
75 ml Rum  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Glasur:

200 g Puderzucker  
4 - 6 EL Rum

Wie backe ich einen Rumkuchen mit Glasur?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und an die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



**3 Kuchen glasieren:**

Nach dem Backen den Kuchen heiß mit der Glasur bestreichen. Dafür Puderzucker mit Rum zu einem zähflüssigen Guss verrühren und mit einem Backpinsel auf den heißen Kuchen streichen. Dann den Rumkuchen mit Glasur auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann auf dem Blech auch in einem Backrahmen ohne den Streifen Alufolie gebacken werden.

