

Rumkuchen - Balo di Rom

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Land, Curacao

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 125 | Gramm | Butter |
| 300 | ml | Zucker |
| 6 | | Eier |
| 1 | Essl. | Zitronensaft |
| 400 | ml | Weizenmehl |
| 200 | ml | Maismehl |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 200 | ml | Rum (mindestens!) |

Anleitung:

Herkunft: Insel Curacao

Butter, Zucker und Eier cremig rühren, Zitronensaft dazugeben. Weizenmehl, Maismehl und Backpulver zusammensieben und in die Masse geben. Rum dazu und in einer Kastenform bei mittlerer Hitze backen. Schmeckt am besten nach einer Woche.