

## 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.