

Rumkuchen - Jamaikanischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Jamaika

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DIE JAMAIKANISCHE RUM-FRÜCHTE-MISCHUNG

600	Gramm	Rosinen
1	Pack.	Zitronade (ca. 75 g)
1	Pack.	Orangeade (ca. 75 g)
175	Gramm	Kandierte Kirschen (ca. 2 Packungen)
1	Flasche	Hochprozentiger Jamaika Rum

FÜR DEN TEIG

		Zum Abmessen benutzen Sie Am besten einen Becher Oder ein Glas, in das genau Zucker passen.
500	Gramm	
250	Gramm	Butter
1	Pack.	Zucker (500 g)
6		Eier
2	Pack.	Vollkornmehl (ca. 650 g)
1	Pack.	Backpulver
2	Pack.	Vanillinzucker
1/4	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Gemahlene Muskatnuß
1/2	Teel.	Gemahlenen Zimt
2	Pack.	Rum-Früchte-Mischung
125	Gramm	Ganze Mandeln

Anleitung:

Fuer die Rum-Fruechte-Mischung die Rosinen, Zitronade, Orangeade und die kandierte Kirschen in ein abschliessbares flaches Gefaess geben und mit Rum aufgiessen, so dass die Fruechte fingerdick davon bedeckt sind. Verschliessen und im Kuehlschrank aufbewahren. Ab und zu nachsehen, ob die Fruechte den Rum schon aufgesogen haben. Wenn ja, wieder aufgiessen, so dass sie immer fingerdick bedeckt sind. Diese Prozedur mindestens einen Monat lang wiederholen. John Keise hat das ganze Jahr ueber einen Behaelter mit Rum-Fruechten in seinem Kuehlschrank stehen, den er immer wieder mit Fruechten und Rum auffuellt.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Fuer den Teig zuerst die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Die geschmolzene Butter in eine grosse Ruehrschuessel giessen, den braunen Farinzucker dazugeben und kurz mit dem Mixer verquirlen. Von den Eiern Eiweiss und Eigelb trennen. Das Eiweiss zu Eischnee schlagen, dann das Eigelb zur Zucker-Ei-Mischung geben und verruehren. Backpulver und Vollkornmehl vermischen und unter den Teig ruehren, anschliessend das Eiweiss einarbeiten. Dann Vanillinzucker, Salz, Zimt und Muskatnuss dazugeben. Jetzt zwei Becher voll von den eingelegten Rumfruechten abnehmen und in den Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterruehren. Sollte der Teig zu nass sein, weil vielleicht noch zu viel Fluessigkeit in der Fruechte-Mischung war, einfach ein oder zwei Loeffel Mehl nachtraeglich dazugeben und unter den Teig ruehren.

Eine grosse oder zwei kleine Kastenformen einfetten und mit Paniermehl auskleiden. Den Teig hinein geben und die Form oben mit Backpapier abdecken. Ca. 70 Minuten im Ofen backen. Dann mit einem

Rumkuchen - Jamaikanischer

(Fortsetzung)

Holzstaebchen den Gartest machen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durchgebacken sein, also noch Teig am Holzstab kleben bleiben, stellen Sie ihn bei abgeschalteter Hitze noch etwa zehn Minuten unten in den geschlossenen Ofen. Dann lassen Sie ihn eine halbe Stunde abkuehlen, bevor Sie ihn mit dem Messer aus der Form loesen und stuerzen.

Sie koennen einen Teil des Teiges auch in eine Muffin-Form fuellen. Die Muffins brauchen allerdings nur 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Warten Sie mit dem Anschneiden noch eine Woche, der Kuchen schmeckt noch besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Er haelt sich gut drei Wochen, im Kuehlschrank noch laenger. Sie koennen ihn auch mit Butter bestrichen und mit Kaese essen.