

Safran - Rum - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Safran, Rum

Zutaten für: 1 Kuchen

180	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Zucker
5		Eier
250	Gramm	Mehl
80	Gramm	Maisgriess
1	Pack.	Backpulver
50	ml	Rum
1	Briefchen	Safran
1		Orange; abgeriebene Schale
1		Zitrone; abgeriebene Schale
25	ml	Orangensaft
25	ml	Zitronensaft

GLASUR

200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Weisser Rum
1/4	Teel.	Safranfaeden

Anleitung:

Butter schlagen, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker beifuegen und wieder alles kraeftig ruehren. Dann ein Ei nach dem andern darunterschlagen. Mehl, Maisgriess und Backpulver untermischen. Den leicht erwaermtten Rum und den Safran zusammen verruehren. Mit der Orangen- und Zitronenschale sowie dem Orangen- und Zitronensaft zum Teig geben.

Eine Cakeform ausbuttern und mit Mehl ausstaeuben. Den Teig einfuellen.

Den Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille waehrend etwa 60 Minuten backen. Herausnehmen, fuenf Minuten in der Form stehen lassen, dann stuerzen.

Fuer die Glasur Puderzucker und Rum verruehren. Safranfaeden beifuegen. Den noch warmen Kuchen mit der Glasur uebergiessen.