Kleine Rum-Gugel

Schnell gemachte, kleine Rumkuchen

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 2 Eier
- 65 g Speisestärke
- 60 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 2 EL Rum
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.
2. Backblech für 6 Maxi-Gugelhupfe einfetten.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und kleingezupften Marzipan cremig rühren.
4. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
5. Speisestärke, Mehl, Backpulver und Kakao mischen und auf den Teig sieben. Mit einem Kochlöffel oder Küchenspatel unterheben.
6. Den Rum dazugeben und ebenfalls unterrühren.
7. Den Teig in die Formen füllen und ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
8. Nach der Backzeit die Kuchen 15 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.