



# Rosinenkuchen mit Rum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Kinderleicht, schnell gemacht, gelingt immer

## Zutaten

- Ausreichend für eine Puffer oder Gugelhupfform
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Tütchen Backpulver
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- Saft einer ½ Zitrone
- 200 g Rosinen in Rum am Vortag eingelegt
- Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker, den Vanillezucker mit der Butter zunächst einmal 4 - 5 min. gut schaumig rühren.

### Schritt2

Den Zitronensaft und Abrieb, sowie den Rum von den eingelegten Rosinen dazu geben. Dann die Eier einzeln nach und nach drunter arbeiten.

### Schritt3

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und nunmehr Alles miteinander verarbeiten, zuletzt die Rosinen unterheben.

#### **Schritt4**

Den Teig in eine ausgebutterte Form füllen und für

#### **Schritt5**

ca. 60 min. bei 170 ° C backen.

#### **Schritt6**

Auskühlen lassen, dick mit Puderzucker bestreuen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** kinderleicht, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosinenkuchen-mit-rum/>