

Rezept

Feiner Rührkuchen mit weißem Rum

Ein Rezept von Feiner Rührkuchen mit weißem Rum, am 28.06.2026

Zutaten

80 g ganze geschälte Mandeln	350 g weiche Butter
250 g Zucker	1 EL Vanillezucker
Salz	6 Eier (M)
175 g Maisstärke	175 g Kartoffelmehl
2 ½ TL glutenfreies Backpulver (ca. 12 g)	6 cl weißer Rum
Butter für die Form	Kartoffelmehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform oder Springform mit Rohrboden (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Kartoffelmehl austreuen. Die ganzen Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann fein hacken.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und 2 große Prisen Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gründlich unterrühren.
3. Die Maisstärke mit dem Kartoffelmehl und dem Backpulver mischen. Die Mehlmischung auf die Buttermasse sieben und alles gut verrühren. Zuletzt den Rum und die gehackten Mandeln dazugeben.
4. Den Teig in die Kranzform füllen und im Ofen 40 - 45 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss (siehe Rezept-Tipp) überziehen. Statt mit Rum können Sie den Guss auch mit Zitronensaft anrühren.