

Rüdiger G. Behrens

Tel.: 02594/840-94 40

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

info@tortenfoto.de

Fröhliche Rumtorte

Für den Teig:

200 g Margarine, 200 g Zucker, 4 Eier, 150 g Mehl, 100 g Speisestärke, 2 gestrichene TL Backpulver, 1 Beutel Back-Kakao, 125 g gemahlene Mandeln, 50 g gehackte Mandeln, 2 Packungen Schokoladen-Tröpfchen

Außerdem:

Margarine für die Form, Rum nach Geschmack (für Kinder 2 Doppelbeutel Rum-back), 1 EL Vanilleextrakt, dunkle Kuchenglasur

Für den Teig Margarine und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander einrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Back-Kakao mischen. In die Fettmasse rühren. Gemahlene und gehackte Mandeln und Schokoladen-Tröpfchen unterziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Margarine einfetten. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrerfach einstechen. Rum und Vanille mischen. Den Kuchen damit tränken. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung erwärmen und die Rum-Torte seitlich damit überziehen. Einen drei Zentimeter breiten Rand ziehen und in die Mitte das essbare Foto mit einem Durchmesser von 20 cm legen.