

Karibischer Rum-Kuchen mit Frischkäse-Creme

Rumkuchen:

6 Eier	4 Becher Mehl	2 Becher Öl
3 Becher Zucker	2 kleine Flaschen Rum-Aroma	2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver	200 g Kuvertüre, zartbitter	4 EL Kakaopulver
1 Becher Milch	1 Glas Erdbeermarmelade	

Kuchen-Crème:

500 g Mascarpone	4 Eigelb	150 g Zucker
1 Schale einer halben Zitrone	1 Esslöffel Ingwer	3 Blatt Gelatine
6 cl Rum oder Rum-Aroma		

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit dem Öl, dem Zucker, dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker, dem Rumaroma (etwas übriglassen) und dem Kakaopulver zu einem schaumigen Teig rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein tiefes, gefettetes Backblech geben und bei 170° Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten je nach Höhe und Größe des Bleches backen. Nach 40 Minuten Stäbchenprobe durchführen. Bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen gut. Auskühlen lassen. Das restliche Rumaroma mit der Erdbeermarmelade vermengen und den Kuchen mit der Marmelade überziehen.

Kuchen-Creme:

Die Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone in Eigelb-Zucker-Crème geben und fünf Minuten durchmixen. Etwas Rum erwärmen und Gelatine dazugeben. Anschließend alles zusammengeben und zwei Stunden kaltstellen. Den Rumkuchen mit der Frischkäsecrème anrichten. Dazu passen Himbeeren.

Frank Rosin am 26. August 2014