

# Rum-Schokoladen-Kuchen

Von Eva Eppard, Appenheim

## **Zutaten**

150 g Schokolade, 75-54%, geschmolzen  
2 EL Kakao  
1 TL gemahlene Espresso  
250 g Mehl (gerne können auch 100 g durch gemahlene Walnüsse oder Kokosraspeln ersetzt werden)  
240 ml Rum oder Whiskey (ich nehme 120 ml Rum und 120 ml Milch)  
240 g Butter  
300 g Zucker  
3 ganze Eier  
1 EL Vanillepulver (Zimt gemahlen geht auch gut)  
1 TL Natron oder Backpulver

## **Zubereitung**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Butter, Zucker, Vanille schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Dann Mehl, Kakao, Espresso, Natron nach und nach unterrühren und immer einen Schluck der Flüssigkeit hinzugeben.

Ganz zum Schluss die geschmolzene Schokolade hinzugeben und alles zu einem schönen Rührteig verarbeiten.

In eine gefettete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 55 Minuten backen.

Stürzen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Wer einen kräftigeren Geschmack mag, trinkt den Kuchen nach dem Erkalten noch in 180 ml Rum oder verfeinert den Kuchen mit einer Schokoladen-Rum-Glasur.

Alternativ kann man vor dem Backen im Rührteig noch Sauerkirschen oder Birnenstücke versinken lassen und dann mitbacken.

In einer Kuchendose kühl aufbewahrt hält sich der Kuchen drei bis fünf Tage und bleibt dabei schön saftig.