

Rezept

Rumkuchen

Zutaten:

- 200 g Margarine
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g **Dittmann Mehlmischung Fein** (Art. 5174)
- 1 TL Backpulver
- 4 El Rum

Zubereitung:

1. Margarine schaumig rühren.
2. Zucker während des Rührens einrieseln lassen.
3. Eier nacheinander zugeben.
4. Dittmann Mehlmischung Fein mit 1 TL Backpulver gut mischen
5. Rum nach der Hälfte des Mehles zugeben
6. Backen: 45 Minuten bei 175 ° Umluft – als Muffins 20 Minuten

Dieses Rezept wurde uns von der Fa. sz-glutenfrei (Dittmann) zur Verfügung gestellt und gelingt nur mit Backmischungen von Dittmann.