

Bergischer Rodonkuchen – ein Genießerrezept für die Bergische Kaffeetafel

Zutaten für 5-6 Kuchen im 200-300 ml Glas
oder eine Kuchenform

250 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl (z.B. bergisches Dinkelmehl*)
½ TL Backpulver
2 EL Rum, etwas Milch
100 g Rosinen
(nach Belieben auch mehr oder ohne)

Fett, Paniermehl oder Grieß
für die Kuchenform



Foto und Rezept: kulinarischunterwegs.de

*Raffiniert: Kuchen im Glas gebacken.
Kleine Portionen für große Genießer!*

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Die übrigen Zutaten unterheben. In die gut gefettete und mit Paniermehl oder Grieß ausgekleideten Schraub-Gläser oder die Kuchenform füllen. Etwa 30-40 Minuten bei 180 Grad Celsius (Umluft) backen lassen. Nach der Entnahme aus dem Ofen sofort Schraubdeckel aufziehen, sodass sich ein Vakuum bilden kann. Auch klassische Weck-Gläser sind für den Kuchen im Glas geeignet. Die Gummiringe und Deckel mit Klammern aufziehen, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt!

Tipp

Die Rosinen können über Nacht in Rum eingelegt werden, dann schmecken sie intensiver. Wer auf Alkohol verzichten möchte, ersetzt den Rum durch Milch und gibt etwas Vanillezucker in den Teig. Der Teig sollte zäh vom Löffel fallen. Erscheint er zu dickflüssig, kann man etwas mehr Milch zugeben. Wenn er zu flüssig ist, etwas Paniermehl oder Grieß unterziehen.

*Dinkelmehl erhalten Sie im Hofladen beim Gut zur Linden in Wuppertal, in der Horbacher Mühle in Neunkirchen-Seelscheid oder via Regionalmarke „bergisch pur“ (www.bergischpur.de).