

# Rumbombe

- 1. Boden:** 200 g Mehl,  
1 Paket Backpulver,  
200 g Zucker,  
6 Eier,  
1 Eßlöffel Essig,  
4 Eßlöffel Öl

*Die Zutaten zu einem Teig verrühren, in eine 26er Springform geben und ca. 30 Minuten bei 160°C backen. Den gebackenen Kuchen abkühlen lassen und in 2 Scheiben schneiden; 1 davon in kleine Würfel, etwa 1cm x 1cm groß.*

- 2. Creme:** 1/4 l Milch,  
100 g Zucker,  
3 Vanillezucker,  
2 Eier

*Die Zutaten für die Creme gut miteinander verquirlen, aufkochen lassen und unter rühren abkühlen lassen.*

*250 g Butter schaumig rühren, die abgekühlte Creme eßlöffelweise unterheben, sowie 15 Eßlöffel Rum zugeben. Falls vorhanden, sollte auf jeden Fall Strohrum verwendet werden.*

- 3. Glasur:** 100 g Palmin schmelzen und erkalten lassen.  
1 Ei,  
125 g Puderzucker,  
1 1/2 Eßlöffel Kakao hinzugeben und gut verrühren.

**4. Bombe zusammenfügen:**

*Den Boden auf eine Platte legen. Die zugeschnittenen Kuchenwürfel mit der Creme vermischen und kuppelförmig auf den Boden häufen. Anschließend mit der Glasur überziehen. Mit Mandeln oder weißer Schokolade verzieren. Den fertigen Kuchen mindestens 2 bis 3 Tage vor dem Aufschnitt im Kühlschrank aufbewahren.*