

## Rum Cake

Bake at 350°F(180°C) for 1 hour.

- 2 sticks butter (1 cup butter)
- 2 cups white sugar
- 4 eggs
- 3 cups all-purpose flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1 pinch salt
- 1 teaspoon rum flavored extract
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup buttermilk (=1 cup milk + 1 tablespoon lemon juice or vinegar)

### -Glaze-

- 2 sticks butter (1 cup butter)
- 1 cup white sugar
- 1/2 cup rum

\*불에 버터, 설탕을 섞은 다음, 달걀을 하나씩 넣어 믹스한다.

\*여기에 밀가루, 베이킹 소다, 베이킹 파우더, 소금을 체에 쳐서 넣고, 버터 밀크 넣는다.

\*여기에 바닐라 액과 럼액을 넣어 잘 섞는다.

\*9 or 10 inch flower pan에 넣어 굽는다.

\*다 구워지면, 조금만 식혀 pan에서 꺼낸 후, 따듯할 때 나무 젓가락이나 포크로 케익에 구멍을 내서 럼 글레이즈를 붓는다.