

Rumschnitten

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	100 g
Staubzucker / Puderzucker	20 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Kochschokolade	2 Scheibe(n)
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	1 Prise(n)
Butter	125 g
Weizenmehl (glatt)	125 g
Brauner Rum	

Zubereitung:

Eier trennen. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, zerlassene Butter und geschmolzene Schokolade schaumig rühren.

Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen.

Beide Massen mit dem Mehl abwechselnd vermischen (vorsichtig unterheben!)

Masse auf Backblech (Backpapier) streichen, bei 200° ca 15 min. backen.

fertige Biskuitmasse aus dem Backrohr nehmen, noch heiß auf eine Platte stürzen, Backpapier abziehen.

Rum mit noch extra Staubzucker solange vermischen bis eine flüssige Masse entsteht (eventuell etwas Wasser zugeben).

Dünn auf den noch warmen Teig giesen und verstreichen. in kleine Rauten oder Vierecke schneiden und auskühlen lassen.

Lecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1784-Rumschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at