

Rumhalbmonde

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Butter	200 g
Feinkristallzucker	100 g
Geriebene Nüsse	150 g
Weizenmehl (glatt)	150 g
Kakaopulver	150 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Gold Rum	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig rühren. Dann den Kaba, die Nüsse und das Mehl unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und etwa 15-20 Minuten backen.

Inzwischen den Guss aus Puderzucker und Rum anrühren.

Das Blech sofort nach dem Backen auf ein Nudelbrett stürzen und das

Backpapier vorsichtig ablösen. Das Gebäck noch warm glasieren und Halbmonde ausstechen, und zwar einen neben dem anderen, sodass wenig Verschnitt entsteht.

Die Monde trocknen lassen und in einer Kekse-Dose aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1912-Rumhalbmonde.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at