

Rumniegel von Brigitte



Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gold Rum	8 Esslöffel
Kakaopulver	100 g
Weizenmehl (glatt)	370 g
Feinkristallzucker	650 g
Gekochter Kaffee	125 ml
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	180 g
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	250 g
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	250 g
Backpulver	1 Pkg.
Vollmilch	8 Esslöffel

Zubereitung:

Eier trennen, Schnee schlagen, Dotter und 300g Zucker schaumig rühren, weiche Butter einmischen, 1/2 Tasse kalten Kaffee einrühren, Mehl, Backpulver und zum Schluß den steifen Schnee unterheben. Den Teig in einem großen befetteten Reindl oder auf einem kleinen befetteten Blech ca. 30 Minuten bei 180° backen.

Nach dem Auskühlen in kleine Würfel schneiden (ca. 3x3cm)

Glasur:

Ceres, Kakaopulver Rum, Milch, und die restlichen 350g Zucker zum kochen bringen.

Die Kuchenstückchen mit einer Stricknadel oder einer Gabel anstecken, kurz in die heiße Glasur tauchen und in den Kokosflocken wälzen.

Die Rumniegel auf ein Blech setzen und über Nacht trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-735-Rumniegel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at