

RUMSCHNITTEN

★★★★★ 4.7 bei 93 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermischen und auf ein Backblech streichen.
- 2** Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft 15–20 Minuten backen.
- 3** Für die Glasur Staubzucker, Rum, Wasser und Joghurt ca. 10 Minuten lang gut verrühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist.
- 4** Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.
- 5** Mit einem scharfen, glatten Messer in Würfel schneiden.



Zutaten

30 STÜCKE

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Weizenmehl 700
200 g	Staubzucker
20 g	Backkakao
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
125 g	Rum
20 g	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver
6	Eier

GLASUR

250 g	Staubzucker
4 EL	Rum
2 EL	Wasser
1 EL	Joghurt