# **RUMSCHNITTEN**

\* \* \* \* 4.7 bei 92 Bewertungen













# Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermischen und auf ein Backblech streichen.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft 15–20 Minuten backen.

Für die Glasur Staubzucker, Rum, Wasser und Joghurt ca. 10 Minuten lang gut verrühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist.

Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

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