

# 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     |