RUMSCHNITTEN

4.7 bei 102 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 200 Grad | 15 min



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