

RUMSCHNITTEN

★★★★☆ 4.7 bei 82 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.

Backen
mit
Christina



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