

Rumschnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Schokoladenraspel, 12 Esslöffel Rum 40 %, 250 gr Puderzucker.

Die Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl zugeben und gut verrühren. Die Butter kurz in der Mikrowelle anschmelzen, mit dem Schneebesen flüssig rühren und zu dem Teig geben. Gut verrühren. Schokoraspele unterheben. Alles auf ein gefettetes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. eine halbe Stunde backen.

Währenddessen den Rum mit dem Puderzucker in einem Topf verrühren, so lange erhitzen, bis ein klarer Guss entstanden ist.

Wenn der Kuchen fertig ist den heißen Guss sofort über den heißen Kuchen verteilen. Auskühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er einige Tage ruht. Leider wird er meistens nicht so alt.