Nah&Frisch



Monika Hierzer User

RUM-HALBMONDE

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **45 min.**

Abtrieb machen von Thea, Staubzucker und Dotter; die erweichte Schokolade unterrühren. Danach das mit den Nüssen vermischte Mehl mit dem Abtrieb verrühren und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee unterheben. Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen und bei 160°C, 20 Minuten backen. Rum und Staubzucker zur Glasur verrühren. Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Rohr den Blechkuchen mit der Glasur bestreichen. Nach dem Erkalten mit einer runden Ausstechform die Monde ausstechen.

Zutaten

Teig:

- 20 dag griebene Walnüsse
- 20 dag Thea
- 20 dag Staubzucker
- 16 dag Mehl glatt
- 12 dag Schokolade
- 6 Eier

Glasur:

- 8 EL Rum
- 25 dag Staubzucker