Nah&Frisch



Dr. Oetker, Backen macht Freude 25 | Professional

Rumba Mini-Schnitten

Dessert | Brot&Gebäck | Fingerfood | Kekse | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Butter unterheben. Einen Backrahmen (20 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Strom: 180 °C, Gas: Stufe 3, Backzeit: ca. 25 Min. Für die Creme Eiklar mit Zucker und Aroma im heißen Wasserbad aufschlagen und zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und unterheben. Die Creme auf den erkalteten Gebäckboden streichen und mit Kokosette bestreuen. 2 Std. kalt stellen. Das Gebäck in Stücke schneiden und kalt stellen.

Zutaten

Sandmasse

- 3 Stk. Eier
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 30 g heiße Butter

Creme

- 2 Stk. Eiklar
- 50 g Zucker
- 1/2 Fl. Dr. Oetker Aroma Rum
- 100 g weiße Schokolade, erweicht
- 4 Stk. Dr. Oetker Blattgelatine
- 4 EL Rum
- 1/2 l Schlagobers
- Zum Bestreuen: Kokosette