

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