Rumschnitten

Super Rezept bei schlechter Laune: Die köstlichen Rumschnitten mit Nüssen, Schokolade und Marmelade sorgen für gute Stimmung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
250 g	Butter
250 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Nüsse (gerieben)
160 g	Schokolade
150 g	Mehl (glatt)
0.5 Packungen	Backpulver
50 g	Ribiselmarmelade
250 g	Staubzucker (für die Rumglasur)
4 EL	Wasser (heißes)
2 EL	Rum

Zubereitung

1. Für die **Rumschnitten** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen und die Eidotter mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen. Die Nüsse mit der Schokolade, dem Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung mengen.

3. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glatt streichen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen.

4. Herausnehmen und den noch heißen Teig mit Ribiselmarmelade bestreichen. Staubzucker, Rum und heißes Wasser verrühren und damit die Rumschnitten glasieren. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren in kleine Stücke schneiden oder Formen ausstechen.

Tipp

Zu Rumschnitten noch eine heiße Tasse Schokolade reichen.