

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



RUM-MONDE

ZUBEREITUNG

TEIG :

Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz im Rührkessel aufschlagen, bis die Masse hell wird. Danach die Dotter und die weiche Schokolade langsam unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und vorsichtig in die Masse heben. Das Eiklar zu festem Schnee schlagen und sanft unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

GLASUR :

Aus Staubzucker und Rum eine Glasur anrühren und gleichmäßig auf die ausgekühlte Mondmasse gießen.

Die Monde sofort nach dem Auftragen der Glasur ausstechen, da diese sonst bricht.

ZUTATEN für ein Blech

TEIG:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 Dotter
- 140 g weiche Schokolade
- 200 g glattes Mehl
- 100 g Haselnüsse gerieben
- 1 TL Backpulver
- 6 Eiklar

GLASUR:

- 250 g Staubzucker
- 8 EL Rum

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.