



Rum-Monde



Zutaten:

270 g Butter
270 g Zucker
7 Dotter
70 g Schokolade (erwärmt)
270 g Mehl und
geriebene Nüsse gemischt
7 Eiklar

Für die Glasur:

250 g Staubzucker
Rum



Zubereitung

Für den Teig Butter schaumig rühren, Zucker und Eidotter dazugeben und die weiche Schokolade einrühren. Die 7 Eiklar zu Eischnee aufschlagen. Mehl und Nüsse und den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech streichen und bei 180°C Ober- & Unterhitze etwa 20-25 Minuten backen.

Für die Glasur Rum mit Staubzucker glattrühren, auf den noch warmen Kuchen streichen und danach Monde ausstechen.

Tipp: Die Monde sind nicht nur im Advent ein Genuss. Unterm Jahr einfach den Teig zu geraden Kuchenstücken schneiden.

Gutes Gelingen wünscht Marianne Kapfer!