

Heidis Rum-Schnitten

10 Pers.

Der Name ist gesetzlich geschützt !

200 gr. Mehl
200 gr. Haselnuss gemahlen
170 gr. Zucker
1 Backpulver
Schale einer Zitrone gerieben
6 Eier
250 gr. Margarine
2 EL Schokoladenpulver
250 gr. Puderzucker
4-6 EL Stroh-Rum <<80>>

Zubereitung

Mehl, Haselnuss, Zucker, Backpulver und die geriebene Zitronenschale trocken mischen.

6 Eier schlagen, dann die im Wasserbad oder Pfanne zerlassene Margarine darunter ziehen, und erst dann mit dem Mehlmix mischen, zu einer flüssigen Masse.

Ein Backblech vorbereiten mit Butter ausstreichen. Die Masse zu ca. 3/4 auf dem Blech verteilen, den restlichen 1/4 mit 2 EL Schokoladenpulver mischen und mit dem künstlichen Flair des Wiggen Koch's auf die helle Masse verteilen.

Im vorgewärmten Ofen bei 180°C auf der mittl. Stufe ca. 15 Min. backen.

Nachher wird der Puderzucker mit 4-6 EL Strohrum vermischt und flüssig über das warme Backgut gestrichen.

Nach dem Einziehen kann der Kuchen geschnitten und zum Café serviert werden.