

RUM HALBMONDE

[Kuchen & Gebäck](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:****ZEIT: 45 MIN.**

Abtrieb machen von Thea, Staubzucker und Dotter; die erweichte Schokolade untermischen. Danach das mit den Nüssen vermischt Mehl mit dem Abtrieb verrühren und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee unterheben. Die Masse auf ein befeftetes und bemehltes Blech streichen und bei 160°C, 20 Minuten backen. Rum und Staubzucker zur Glasur verrühren. Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Rohr den Blechkuchen mit der Glasur bestreichen. Nach dem Erkalten mit einer runden Ausstechform die Monde ausstechen.



ZUTATEN



Teig:

20 dag griebene Walnüsse

20 dag Thea

20 dag Staubzucker

16 dag Mehl glatt

12 dag Schokolade

6 Eier

Glasur:

8 EL Rum

25 dag Staubzucker