

## Rumba Mini-Schnitten

Dessert    Brot&Gebäck    Fingerfood    Kekse    Süße Gerichte  
Vegetarisch    Weihnachten    Winter

### ZUBEREITUNG



Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Butter unterheben. Einen Backrahmen (20 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Strom: 180 °C, Gas: Stufe 3, Backzeit: ca. 25 Min. Für die Creme Eiklar mit Zucker und Aroma im heißen Wasserbad aufschlagen und zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und unterheben. Die Creme auf den erkalteten Gebäckboden streichen und mit Kokosette bestreuen. 2 Std. kalt stellen. Das Gebäck in Stücke schneiden und kalt stellen.



### ZUTATEN



Sandmasse  
3 Stk. Eier  
90 g Zucker  
1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
30 g heiße Butter  
Creme  
2 Stk. Eiklar  
50 g Zucker  
1/2 FL. Dr. Oetker Aroma Rum  
100 g weiße Schokolade, erweicht  
4 Stk. Dr. Oetker Blattgelatine  
4 EL Rum  
1/2 l Schlagobers  
Zum Bestreuen: Kokosette