

Rumkekse

ZUTATEN

Für den Teig

- 160g weiche Butter
- 160g Zucker
- 1/4 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 ganze Eier
- 2 EL Rum
- 140g Mehl
- 4 EL Speisestärke
- 3 EL Kakao

Für die Glasur

- 250g Zucker
- 5-6 EL Rum



ZUBEREITUNG

Zuerst rührt man Butter, Zucker, Zimt und Vanillezucker zu einer cremigen Masse und fügt dann die Eier, den Rum und das Mehl hinzu. In diesen Teig wird die Speisestärke zusammen mit dem Kakao vorsichtig untergehoben.

Dann wird der Teig gleichmäßig auf dem Backpapier verteilt und bei 175°C mit Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten gebacken.

Für die Glasur den Zucker mit dem Rum mischen und auf dem gebackenen Teig verteilen. Nachdem die Glasur getrocknet ist, können die Rumkekse in die gewünschte Form gebracht werden. Es empfiehlt sich dabei eine Würfel Form.