



Rumwürfel

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl, 500 g Zucker, 160 g Butter, 4 Eier, 60 g Kakaopulver, $\frac{3}{4}$ Backpulver, 1 Tasse Milch

Zutaten für die Glasur:

1 kg Puderzucker, 8 Rippen Schokolade (fein geraspelt), $\frac{3}{4}$ Liter Rum, Kokosraspeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und auf einen Backblech (mit Backpapier ausgelegt) streichen.

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen

Den heißen Teig in Würfel schneiden, auskühlen lassen.

Aus Puderzucker, Blockschokolade und Rum eine Glasur herstellen. Die Würfel in die Glasur tauchen und anschließend in Kokosraspeln wälzen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>