

Mini-Rumkränzchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g Butter
125 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
2 Eier (Größe M)
125 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Zum Beträufeln:

40 ml Wasser
40 g Zucker
65 ml Rum

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in befettete Mini- und Mini-Mini-Gugelhupfformen füllen.

Die Förmchen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Achtung: Die Mini-Mini-Gugelhupfe ca. 20 Min. und die Mini-Gugelhupfe ca. 25 Min. backen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

2 Zum Beträufeln:

Wasser und Zucker aufkochen und auskühlen lassen. Das Zuckerwasser mit Rum vermischen und die Gugelhupfe damit beträufeln.