

Rummonde. Das Maß der Dinge

Es gibt viele verschiedene Weihnachtskekse, die meisten sind köstlich und wahre Gaumenfreuden, manch andere füllen nur den Keksteller und bleiben jedes Jahr übrig. Eine Sorte darf aber auf keinen Fall fehlen und das sind Rummonde.



Ein Rezept von Elisabeth Traintinger

An sich ist das Rezept ganz einfach, es ist nur jedes Jahr wieder eine Herausforderung, die Glasur richtig zu erwischen. Sie soll fest, aber doch so weich sein, dass man die kleinen Monde gut ausstechen kann. Den Rum sollte man so dosieren, dass man ihn gut schmecken kann. Wichtig ist die Vorbereitung der Zutaten und eine gute Zeitplanung, dann klappt es meistens ganz gut.

Dieses Rezept kommt aus dem niederösterreichischen Weinviertel und hat bei uns schon eine lange Tradition als Weihnachtsbäckerei. Es stammt von meiner Mutter, die es in ihrer Schulzeit im Kochunterricht kennengelernt hat.



Das Teigrezept (Rührteig):

4 Eier (Schnee schlagen)

12 dag Zucker

12 dag Butter

12 dag Schokolade

12 dag Mehl

Rum

Bei 160°C etwa 20-25 Minuten backen.

Die Glasur

20 dag Kristallzucker

8 EL Wasser

20 dag Staubzucker

Rum

Kristallzucker und Wasser etwa 2-3 Minuten bis zur kleinen Perle kochen. Wenn das Thermometer etwas über 100°C anzeigt, den Topf vom Herd nehmen und den gesiebten Staubzucker und den Rum einrühren. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, kann sie dünn auf den gebackenen Kuchen aufgetragen werden. Die Rummonde sollten dann sofort ausgestochen werden.

ngg_shortcode_0_placeholderWeitere Keksrezepte in der Dorfzeitung:
[Hier >](#)