

Rumové měsíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 140 g
- Čokoláda 140 g
- Cukr moučka 140 g
- Cukr moučka 140 g
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 140 g
- Rum 100 ml
- Moučkový cukr 300 g
- Horká voda 1 hrnek
- Cukrářské zdobení 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu rozejdeme na 170 °C, menší plech vyložíme pečicím papírem. Ve vodní lázni rozpustíme máslo a čokoládu, hmotu necháme trochu zchladnout.
2. Do másla s čokoládou zašleháme cukr, vejce a mouku, rozetřeme na pečicí papír a povrch uhladíme. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 12 minut.
3. Ze tří lžic rumu, cukru moučka a trochy horké vody umícháme rumovou polevu.
4. Ještě teplou upečenou placku potřeme rumem, natřeme na ni rumovou polevu. Posypeme cukrářským zdobením.

5. Z placky vykrajujeme měsíčky nebo jiné tvary, ještě než poleva zaschne - popraskala by.