

# Schoko-Rum-Sponge



Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kuvertüre sehr fein reiben.

Eier trennen. Eiklar mit Staubzucker und Stärke zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.

In einer separaten Schüssel Butter, Vanillezucker, Salz und Kristallzucker auf höchster Stufe ca. 2 Minuten hellgelb mixen.

Eidotter nach und nach dazugeben. Ca. 1–2 Minuten auf höchster Stufe weitermixen.

Kuvertüre, Rum und Haselnüsse unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver und  $\frac{1}{3}$  des Eischnees auf niedrigster Stufe ca. 20 Sekunden unterrühren. Restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel oder einer Teigkarte händisch unterheben.

In Förmchen einfüllen und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.



## 12 PORTIONEN

---

Topping-Empfehlung zum Schoko-Rum-Sponge:

Schoko-Ganache-Topping  
S. 70/71

Schoko-Orangen-Topping  
S. 72/73

Veganes Maroni-Topping  
S. 78/79



## EINFÜLLHÖHE

---

$\frac{2}{3}$  des Förmchens



## ZEITANGABEN

---

Vorbereitung:

ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

## ZUTATEN

---

75 g	dunkle Kuvertüre
2	Bio-Freilandeier, Größe L
55 g	Staubzucker
10 g	Speisestärke (Maizena)
75 g	zimmerwarme Butter
1 Pkg.	Vanillezucker (8 g)
1 Prise	Salz
30 g	Kristallzucker
4 EL	Rum
60 g	gemahlene Haselnüsse
45 g	fein gemahlenes Dinkelmehl
½ TL	Backpulver

