



# Rum - Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu norddeutschen Desserts wie z. B. Assam Teepearfait, roter Grütze oder Apfelkuchen

## Zutaten

- 1/4 l geschlagene Sahne
- 1 Tl Puderzucker
- 3 cl Rum
- 1/2 Tütchen Sahnesteif, wenn die Rum - Sahne länger "stehen" soll

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten;

### Schritt2

Die geschlagene Sahne mit dem Puderzucker süßen, mit etwas Sahnesteif stabilisieren und den Rum unterrühren.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rum-sahne/>