

# PUNSCHKRAPFERLN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 16 Stück:

### Biskuitboden:

- 5 Eier
- 120 g Staubzucker / Puderzucker
- 60 ml Öl
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- 140 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver

### Punschfülle:

- 50 g Biskotten / Löffelbiskuits
- 1/8 l Orangensaft
- Saft v. 1/2 Zitrone
- 2 gehäufte EL rote Marmelade
- 1/8 l Rum
- 2 EL Kakao
- 50 g geriebene Haselnüsse

### Glasur:

- 400 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 Eiweiß
- brauner Rum
- optional rote Lebensmittelfarbe\*

### Dekoration:

- Cocktailkirschen
- Schokoladenkuvertüre

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

### Biskuitboden:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander versieben und unter den Teig mixen. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und glattstreichen (ungefähr 7 mm hoch). Im Ofen ca. 10-15 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen, danach abkühlen lassen.

Aus der abgekühlten Biskuitplatte mit einem scharfen Messer 2 Streifen von je 8x32 cm ausschneiden. Biskuitreste in Stücke reißen.

Für die Punschfülle Biskotten in feine Stücke zerbrechen oder zerbröseln und zu den zerrissenen Biskuitstücken geben. Mit Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Marmelade, Kakao und geriebenen Haselnüssen in der Küchenmaschine zu einer einheitlichen Masse verkneten, danach auf einem der beiden Teigstreifen verteilen und glattstreichen, den anderen darüberlegen, gut andrücken und die Punschschnitten ca. 3 Stunden beschwert

ziehen lassen. Eventuell überstehende Ränder abschneiden und den Kuchen in 16 Quadrate mit einer Seitenlänge von 4cm schneiden.

Staubzucker, Eiweiß, nach Wunsch 1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe und soviel Rum miteinander verrühren, dass eine sehr zähflüssige Glasur entsteht. Punschwürfel damit überziehen, mit Cocktailkirschen und/oder zerlassener Schokoladenkuvertüre verzieren, trocknen lassen und in Papierförmchen setzen.

\* Der braune Rum gibt der Punschglasur schon eine zartrosa Farbe, wer es etwas intensiver möchte, kann noch Lebensmittelfarbe zugeben. Bei den Punschkräpferln auf dem Foto habe ich 2 Tropfen rote Farbe zugegeben.