

# PUNSCHSCHNITTEN

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



## Zutaten:

### Biskuitboden:

- 200 g Mehl
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 2 Verschlusskappen Rum
- Wasser
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

### Punschfülle:

- 10 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:

- 250 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 Eiweiß
- etwas Zitronensaft
- rote Lebensmittelfarbe

### Dekoration:

- Cocktailkirschen

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

**Biskuitboden:**

Eier trennen. Eiweiß mit halben Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker ca. 6-8 Minuten schaumig schlagen (die Farbe soll sich von Eigelb zu fast weiß ändern). 2 Verschlusskappen Rum in einen Messbecher gießen, mit Wasser auf 1/8 l auffüllen und zum geschlagenen Eigelb geben, mit Vanillezucker, Zitronenschale und Mehl gut vermischen. Geschlagenes Eiweiß löffelweise vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und glattstreichen. Im Ofen ca. 15-18 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

Biskuitteig halbieren, eine Hälfte in Stücke reißen, die andere Hälfte nochmal halbieren (auf 2 ca. 8-10 cm breite Streifen). Für die Punschfülle Biskotten in Stücke zerbrechen und zu den zerrissenen Biskuitstücken geben. Mit Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Marmelade, Kakao und geriebenen Haselnüssen gut vermengen, danach ca. 15 Minuten ziehen lassen. Punschfülle auf dem einen Teigstreifen verteilen, den anderen darüberlegen, gut andrücken und die Punschschneitten ca. 3 Stunden beschwert ziehen lassen. Danach eventuell überstehende Ränder abschneiden.

Staubzucker, Eiweiß, Zitronensaft und einigen Tropfen roter Lebensmittelfarbe zu einer rosafarbenen Glasur verrühren. Glasur über den Punsch Kuchen geben, mit Cocktailkirschen verzieren und in Schnitten schneiden.