Punschkrapferl



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Angelika Wirnsperger

Zutaten

Biskuit

8	Eier
6 EL	heißes Wasser
7 EL	Staubzucker
	Vanillezucker
8 EL	Mehl

Dunkle Fülle

200 G	zerlassene Schokolade

1 SCHUSS	Rum

Glasur

	Marillenmarmelade
	Marzipan
	Punschglasur

Zubereitung

Biskuit

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
2. Den Teig auf ein Backblech streichen.
3. Bei 180 Grad 15-20 Minuten lang backen.
4. Auskühlen lassen.

Dunkle Fülle

1. Den Biskuit in 3 Teile schneiden.
2. Ein Teil davon in eine Schüssel bröseln und mit 200 g zerlassener Schokolade vermischen.
3. Einen Schuss Rum dazugeben.
4. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Zusammensetzen

1. 1 Teil hell, drüber die dunkle Fülle verstreichen, nun das 2. helle Teil darübersetzen.
2. Über Nacht ziehen lassen.
3. Mit etwas Marillenmarmelade bestreichen.
4. Marzipan ganz dünn ausrollen und über die Marmelade legen.
5.

Nun kann das Ganze in Stücke geschnitten und mit Punschglasur entweder nur überzogen oder getunkt werden.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.