Punschschnitten (nach Rolloma)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Pralinen, Single, Torten, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

8 Dotter
8 Eiweiß
200 g Staubzucker
200 g Mehl
1 Orange
1 Zitrone
4 Löffel Marillenmarmelade
50 g aufgeweichte Schokolade
1/8 l Rum
Rosa Punschglasur
150 g Würfelzucker

Zubereitung

Eine kalt gerührte Biskuitmasse aus 8 Dotter, 8 Eischnee, 200 g Zucker und 200 g Mehl bereiten.
Dann fingerhoch auf mit Papier belegtes Backblech streichen und gut ausbacken. (Möglichst am Vortag schon!)
Die Hälfte von dem Biskuit wird in kleine Würfel geschnitten.
150 g Würfelzucker werden an der Schale der Orange und Zitrone abgerieben und mit deren Saft, sowie Schokolade und 1/8 l Wasser aufgekocht.
Mit dieser Zuckerlösung tränkt man die kleinen Biskuitwürfel und mischt sie ferner mit 2 Löffel Marillenmarmelade und den Rum durch, bis sich die Masse leicht bindet.
Die restliche Biskuitmasse wird in zwei Böden geteilt, und mit der restlichen Marmelade

bestrichen.
Die Punschmasse auf das eine Blatt auftragen und das zweite daraufpressen.
Mit einem Brett beschweren und einige Stunden pressen. (Am besten über Nacht im Eiskasten!)
Nachher mit Marillenmarmelade bestreichen und mit rosa Punschglasur überziehen.