

Punschkrabferln

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Ofengerichte, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

5 Eier (getrennt)

140 g Zucker

105 g Mehl

Zitronenschale

Fülle:

Biskuit- oder andere Kuchen- oder Keksereste

30 g Marmelade

10 dag erweichte Schokolade

10 dag geriebene Haselnüsse

3 Eßlöffel Rum

3 Eßlöffel Zitronensaft oder Saft von 1 Zitrone

etwas Kakao

etwas Zucker

Punschglasur

Zubereitung

Zucker und Dotter abtreiben.

Zitronenschale, Schnee und Mehl dazugeben.

Der Teig wird auf gefettetem, bemehltem (oder mit Backpapier ausgelegtem) Blech gleichmäßig verteilt und im heißen Rohr etwa 15 Minuten gebacken.

Für die Fülle Kuchenreste zerbröseln.

Marmelade, Rum, Saft, erweichte Schokolade (oder Kakao) und Zucker einmengen.

Masche darf nicht zu weich sein und soll kräftig nach Punsch (Rum und Orange) schmecken.
Aus dem ausgekühlten Boden Quadrate ausstechen.
Je zwei mit der Fülle zusammensetzen und mit der pinken Punschglasur glasieren.