Punschkrapferln

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.

Masse 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.