

Punschkraperl

Biskuit für zwei Blech:

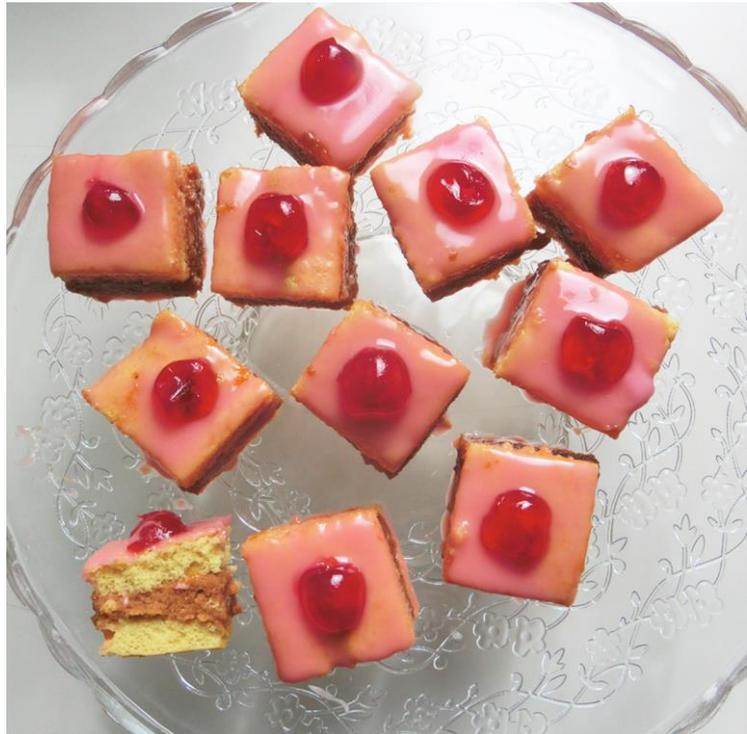
10 Eidotter
40 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
Prise Salz
geriebene Schale von 1/2 Zitrone
10 Eiklar
200 g Kristallzucker
250 g Mehl

Für die Fülle:

40 ml Läuterzucker
50 g Kochschokolade
geriebene Schale von je 1 Orange und 1 Zitrone
200 g Marillenmarmelade
125 ml Inländer-Rum oder Orangensaft und Rum-Aroma

Zusätzlich:

Marillenmarmelade
2 Becher Punschglasur
Cocktailkirschen



5 Eidotter mit 20 g Staubzucker, 1/2 TL Vanillezucker, Salz und Zitronenschale solange mixen, bis eine helle, cremige Masse entstanden ist.

5 Eiklar schaumig rühren, 100 g Kristallzucker einrieseln lassen und zu Schnee schlagen.

Die beiden Massen leicht miteinander vermengen, 125 g Mehl einsieben und mit einem Schneebesen unterheben.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuit-Masse gleichmäßig aufstreichen. Das Biskuit 10 Minuten goldgelb backen.

Ein Blatt Backpapier mit Kristallzucker bestreuen und das Biskuit darauf stürzen. Mit einem feuchten Tuch über das Backpapier mit dem das Biskuit gebacken wurde, wischen und dieses vorsichtig abziehen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit den restlichen Zutaten eine zweite Biskuit-Platte backen.

Aus den beiden Teig-Platten zwei 20 x 24 cm große Rechtecke schneiden.

Das restliche Biskuit zerkleinern und in einer Rührschüssel mit dem Läuterzucker, der fein geriebenen Kochschokolade, Orangen- und Zitronenschale, Marillenmarmelade, Orangensaft und Rum-Aroma mit dem Knethaken des Handmixers zu einer feinen Masse vermischen.

Die beiden Teig-Platten mit Marillenmarmelade bestreichen, auf der unteren Platte die Fülle gleichmäßig verteilen und die zweite Platte darauflegen. Ein Holzbrett in der gleichen Größe, oder größer, auf den Kuchen legen und zusätzlich mit einem Topf für ein paar Stunden beschweren.

Die Schnitten in 4 x 4 cm große Würfel schneiden.

Die Würfel mit der erwärmten Punschglasur oben und an den Seitenwänden bestreichen. Anschließend mit einer halben Cocktailkirsche verzieren.