


Punsch-Brombeeren

etwa 20 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Konfektmasse:

150 g zerbröselte Biskotten
100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
50 g geriebene weiße Schokolade
6 - 7 EL Eierlikör (1/16 l)
50 g kochend heiße Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Zucker Glasur Punsch-Geschmack (zur Saison erhältlich) (1 Becher)
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

grüner Modelliermarzipan

1 Konfektmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Die Masse ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Mit einem Löffel Nockerln abstechen, zu Brombeeren formen und am Ende kleine Holzspieße hineinstecken. 1/2 Std. kalt stellen.

3 Zum Glasieren:

Die Beeren in Punschglasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur zu 3/4 in der Kakaoglasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur die Spieße entfernen.

4 Zum Verzieren:

Aus dem Marzipan kleine Sterne ausstechen und mit etwas Glasur ankleben. Die Punsch-Brombeeren in Papierförmchen setzen und bis zum Verzehr kühl und trocken lagern.