

Punschkrapfen

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Wie macht man Punschkrapfen?:

1 Läuterzucker:

Wasser mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

2 Biskuitmasse für 2 Biskuitplatten:

Für die Biskuitplatten – für Boden und Deckel – Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

3 Die Masse rechteckig (20 x 25 cm) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit der zweiten Biskuitmasse wiederholen.

Zutaten:

Läuterzucker:

50 ml Wasser

50 g Zucker

Biskuitmasse für 2

Biskuitplatten:

5 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

130 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

50 g flüssige Butter

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade

Biskuitmasse für Punsch-

Füllung:

5 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

130 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

50 g flüssige Butter

Punsch-Füllung:

750 g vorbereitetes Biskuit

90 g Marillenmarmelade

vorbereiteter Läuterzucker

2 EL Rum

Zum Bestreichen:

20 g Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

1600 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß

Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

Rum

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Tropfen Rum

5 Zum Bestreichen:

Für den Boden eine Biskuitplatte mit der Backseite nach oben mit einem Backrahmen (20 x 25 cm) umstellen. Das Biskuit mit der Hälfte der Marmelade bestreichen.

6 Biskuitmasse für Punsch-Füllung:

Für das Biskuit für die Füllung Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

7 Einen Backrahmen in Backblechgröße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Masse einfüllen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

8 Punsch-Füllung:

Das erkaltete Biskuit würfelig schneiden, mit den übrigen Zutaten vermischen und gleichmäßig im Backrahmen verteilen. Die Füllung mit Marmelade bestreichen und mit der zweiten Biskuitplatte, mit der Backseite nach unten, belegen. Mit Backpapier abgedeckt und mit einem Schneidebrett beschwert ca. 3 Std. kalt stellen.

9 Zum Bestreichen:

Das Gebäck mit einem Messer vom Backrahmen lösen. Die Oberfläche mit Marmelade bestreichen und in 5 x 5 cm große Würfel schneiden.

10 Zum Glasieren:

Die Zuckerglasuren nach Packungsanleitung erwärmen und mit Speisefarbe und Rum verrühren. Die Punschkrapfen mithilfe einer Gabel darin tunken und auf ein Kuchengitter setzen. Die Glasur bei Bedarf nachwärmen. Nach dem Festwerden der Glasur die Punschkrapfen einzeln mit einem feuchten Messer vom Gitter lösen und in Papierförmchen setzen.

11 Zum Verzieren:

Die Kakaoglasur nach Packungsanleitung erwärmen und mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren, in ein Spritztütchen füllen und beliebig auf die Punschkrapfen spritzen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Punschkrapfen können unglasiert auch gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- 2 - 3 Tage im Kühlschrank in gut schließender Dose (nicht am Blech) haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33