

Punschkekeln

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Läuterzucker für Punschkekeln:

⅓ l Wasser

120 g Zucker

Biskuitmasse für Punschkekeln:

4 Eier (Größe M)

3 EL Wasser

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma

Rum

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

140 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Punschmasse:

100 g geriebene

Zartbitterkuvertüre

50 g geriebene Haselnüsse

200 g passierte

Ribiselmarmelade

vorbereitetes erkaltetes Biskuit

vorbereiteter Läuterzucker

½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma

Rum

Punschkekeln wälzen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Kakao

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

Kokosette

Wie mache ich Punschkekeln?:

1 Läuterzucker:

Für den Läuterzucker Wasser mit Zucker aufkochen und vom Herd nehmen.

2 Biskuitmasse für Punschkekeln:

Für die Biskuitmasse Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin Zucker, Aroma und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit in kleine Stücke schneiden.

4 Punschmasse:

Für die Punschmasse Kuvertüre mit Nüssen, Marmelade, Biskuit, Läuterzucker und Aroma verrühren. Zugedeckt ca. 40 Min. kalt stellen.

5 Punschkugeln wälzen:

Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder mit zwei Kaffeelöffeln walnussgroße Kugeln formen. Kokosette und Streudekor jeweils in kleine Schüsseln geben. Die Punschkugeln in etwas Glasur wälzen, in die jeweilige Schüssel mit Kokosette oder Streudekor geben und dann wälzen. Die Punschkugeln in Konfektförmchen geben und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt dem selbst hergestellten Biskuit kann man auch 500 g zerbröselte Biskotten verwenden.