

Punschmonde

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g gesiebttes glattes Mehl
2 KL Backkakao
120 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Dotter (Größe M)
170 g weiche Butter
50 g fein geriebene Nüsse nach Wahl

Zum Bestreichen:

heiße Erdbeermarmelade

Belag:

10 klein geschnittene Biskotten
5 EL Rum
100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
7 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
200 g geriebene Nüsse nach Wahl
50 g erweichte Vollmilchschokolade

Zum Glasieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (2 Becher)

Zum Verzieren:

erweichte weiße Schokolade

1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (8 cm Ø) Monde ausstechen. Die Monde auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Die erkalten Monde mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen.



3 Belag:

Für den Belag Butter mit Staubzucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Biskotten mit Rum gut vermischen. Rum-Biskotten, Nüsse und Schokolade zur Buttermasse geben und verrühren. Den Belag kuppelförmig auf die Monde streichen und kalt stellen.

4 Glasur & zum Verzieren:

Die Monde mit Glasur bestreichen. Die Schokolade in ein Spritztütchen geben und die Monde damit verzieren.

