

# Punschtorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

1 Springform (24 cm Ø)

### Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)

100 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

4 Eiklar (Größe M)

150 g glattes Mehl

½ KL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung und zum Bestreichen:

⅛ l Rotwein

50 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

Saft von 3 - 4 Orangen

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

60 ml Rum

300 g grob zerbröselte Biskotten

100 g klein geschnittene

Kochschokolade

120 g passierte Marillenmarmelade

### Zum Bestreichen:

80 g passierte, heiße

Marillenmarmelade

### Glasur:

1 Becher Dr. Oetker Zuckerglasur  
weiß

Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

## Wie backe ich eine Punschtorte?:

### 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Eiklar aufschlagen und zur Dottermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

### 2 Biskuit durchschneiden:

Das erkaltete Biskuit 1-mal durchschneiden und den Biskuitboden mit dem Springformrand umstellen.

### 3 Füllung:

Für die Füllung Wein mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft und Zitronen- und Orangenschale aufkochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Rum dazugeben. Mit den Biskotten und Schokoladestücken vermischen.

Den Boden mit der Hälfte der Marillenmarmelade bestreichen. Die Punschfüllung auf dem Biskuitboden verteilen und mit der übrigen Marmelade bestreichen. Die zweite Biskuitplatte darauflegen, andrücken und mit Backpapier bedecken. Den Springformboden darauf geben und beschwert ca. 2 Std. stehen lassen. Die Torte mit heißer Marmelade einstreichen und ca. 10 Min. stehen lassen, bis die Marmelade angezogen ist.

### 4 Glasur:

Die Glasur erwärmen und mit Speisefarbe rosa einfärben. Die Torte damit glasieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Biskotten kann man auch klein geschnittene Biskuitabschnitte oder übrigen Kuchen verwenden.
- Für Punschwürfel die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Rohres ca. 10 Min. bei 170 Grad backen. Die Biskuitplatte halbieren mit einem Backrahmen umstellen, mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Mit übriger Marmelade bestreichen und die zweite Biskuitplatte darauflegen mit Backpapier belegen und beschwert ca. 2 Std. stehen lassen. Mit Marmelade bestreichen und in Quadrate schneiden. Für die Glasur 600 g gesiebter Staubzucker mit 7 - 8 EL Rotwein glatt rühren. Die Würfel in Glasur tunken und mit kandierten Kirschen belegen.
- Die Punschtorte bzw. -würfel kühl und trocken bis zum Servieren aufbewahren. Nicht im Kühlschrank lagern, da die Glasur sonst feucht wird und zu schwitzen beginnt.