Punschkekse

Die dekorativen Punschkekse sind eine feine Weihnachtsbäckerei und bringen mit ihrer fruchtigen Glasur und dem feinen Rum-Aroma festliche Stimmung auf den Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Butter
100 g	Zucker
300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz

für die Punschglasur

200 g	Staubzucker
1 EL	heißes Wasser
2 EL	Rum (evtl. weißer Rum)
2 EL	Himbeersirup

Außerdem

100 g	Marmelade (Ribisel, Marille, Erdbeer, etc.)
50 g	Zartbitterkuvertüre
	Zuckerperlen

Zubereitung

1. So gelingen die weihnachtlichen **Punschkekse**. Für den einfachen Teig, Zucker, Butter, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in folie wickeln und für etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen den

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

2. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse in der gewünschten Form ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr etwa 12–15 Minuten goldgelb backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Für die selbst gemachte Punschglasur den Staubzucker sorgfältig durchsieben, damit keine Klümpchen entstehen. Heißes Wasser und Rum miteinander vermischen und langsam zum Staubzucker geben. Alles zu einem glatten, klumpenfreien Guss verrühren. Danach den Himbeersirup nach und nach unterrühren, bis die gewünschte rosa Farbe und ein fruchtiger Geschmack erreicht sind.

4. Die Hälfte der ausgekühlten Kekse in die Punschglasur tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen. Die **Marmelade** leicht erwärmen und jeweils zwei Kekse damit zusammensetzen. Anschließend die Zartbitterkuvertüre langsam über einem Wasserbad schmelzen und die Punschkekse mit feinen Schokoladenlinien verzieren. Nach Belieben mit Zuckerperlen dekorieren und vollständig trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst
gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp