Punschkrapfen

Ein tolles Rezept mit feinsten Zutaten. Die leckeren Punschkrapfen sind auch als Mitbringsel stets willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
150 g	Kristallzucker
1 TL	Vanillezucker
70 g	Mehl (glatt)
80 g	Maisstärke
60 g	Butter (flüssig)
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronenschalen
160 g	Marillenmarmelade (für die Fülle)
6 cl	Rum
200 ml	Orangensaft
100 g	Zucker
1 Stk.	Orange (Schale)
100 g	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
12 Stk.	Cocktailkirschen (zum Garnieren)
1 Packung	Kuvertüre (zum Garnieren)

Für die Glasur

300 g	Fondant

0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
3 EL	Kirschensaft (eingekocht)

Zubereitung

1. Die **Punschkrapfen** sind das Highlight auf jeder Kaffeetafel. Für das Biskuit in einer Schale Zucker, Vanillezucker mit etwas Salz, dem Abrieb der Zitrone und Ei verrühren. Mit einem Schneebesen kräftig verschlagen. Mehl, Maisstärke sieben und durchmischen, um diese Mehlmischung in die Zuckermischung einzuarbeiten. Flüssige Butter einrühren und Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2. Ein Drittel der Teigmasse auf das Backpapier belegte Blech eingießen und glatt streichen. Den Teig nun in den Ofen auf mittlerer Ebene einschieben, um dort für 8 bis 10 Minuten zu backen. Einen Tortenreifen mit Backpapier umwickeln, dieser hat einen Durchmesser von 24 Zentimetern. Den Rest der Teigmasse einfüllen und bei 170 Grad Celsius im Backofen für 15 Minuten backen. Das Ganze nun auskühlen lassen.

3. Fülle aus dem Biskuit Tortenboden herstellen, diesen in jeweils 1 x 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Marillenmarmelade in einen Topf füllen. Orangesaft und die Schale der Orange sowie Zucker und Rum hinzufügen. Gemeinsam kochen lassen. Nach dem Auskühlen diese Masse unter die Biskuitwürfel rühren. Die Fülle erhält eine teigähnliche Konsistenz.

4. Einen Ausstecher mit einem Durchmesser von 3 Zentimetern hernehmen und Scheiben aus dem Teig ausstechen. Die Biskuitscheiben mit der Marillenmarmelade, die leicht erwärmt ist, bestreichen. Nun die Ausstecher auf jeweils eine Scheibe aufsetzten, um diese mit Punschmasse 2,5 Zentimeter hoch zu befüllen. Diese Masse nun gut andrücken, bevor der Ausstecher wieder abgezogen wird. Die zweite Biskuit Scheibe daraufsetzen. Die entstandenen Krapferl auf einem Glasiergitter platzieren und gefrieren lassen - für zumindest eine Stunde. Heiße Marmelade auf die Krapferl streichen und weitere 20 Minuten trocknen lassen.

5. Für die Glasur nun das Fondant (Zuckermasse) in ein Wasserbad geben und bei 40 Grad Celsius erhitzen. Kirschsaft und Zitronensaft hinzugeben oder aber auch rosa Lebensmittelfarbe. Überzug auf 30 Grad Celsius abkühlen lassen und dann die Krapferl damit überziehen. Mit geschmolzener Kuvertüre und Cocktailkirschen garnieren und vor dem Servieren noch für 30 Minuten trocknen lassen.

Tipp

Die Punschkrapfen vor dem Servieren in Manschetten setzen.