

## Punschmasse

1-2-3 sind die Zutaten für die Punschmasse verarbeitet. Ein schönes Rezept für eine süße Füllung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

15 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
5 EL	<a href="#">Rum</a>
3 EL	<a href="#">Kaffee</a>
100 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Staubzucker
200 g	<a href="#">Nüsse</a>
120 g	<a href="#">Schokolade</a>
120 g	<a href="#">Marmelade</a>

## Zubereitung

1. Diese **Punschmasse** ist im Handumdrehen zuzubereiten. Zu Anfang die feinen Biskotten oder Butterkekse zerbröseln und in eine Schale füllen. Kaffee, Staubzucker, weiche Butter wie auch Rum darauf träufeln und vermengen. Daraufhin ziehen lassen.
2. Nüsse hacken und Schokolade im Wasserbad schmelzen, um gemeinsam mit den Nüssen zur Keksmasse zu kommen.
3. Ebenfalls die Marmelade darunter rühren und fertig ist die Punschmasse zur Weiterverarbeitung.

## Tipp

Diese Punschmasse kann als optimale Füllung für Kekse und Plätzchen verarbeitet werden.